

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PERUSAHAAN  
BERLY BAKERY**

**Skripsi**

**Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Mencapai Derajat Sarjana  
Ekonomi (S1)**

**Pada Program Studi Akuntansi  
Fakultas Ekonomi Universitas Atma Jaya Yogyakarta**



**Disusun oleh:  
MOSHE ARENS UMBU RIADA  
NPM: 12 04 19950**

**FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA  
2018**

**Skripsi**  
**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PERUSAHAAN**  
**BERLY BAKERY**

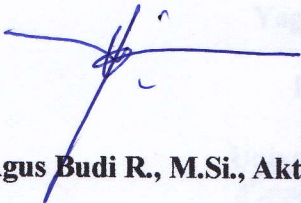
**Disusun Oleh:**

**MOSHE ARENS UMBU RIADA**

**NPM: 12 04 19950**

**Telah dibaca dan disetujui oleh:**

**Pembimbing**



**Drs Agus Budi R., M.Si., Akt., CA.**

**Tanggal 16 Oktober 2018**



**Skripsi**

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PERUSAHAAN  
BERLY BAKERY**

**Yang dipersiapkan dan disusun oleh:**

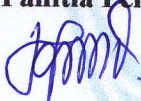
**Moshe Arens Umbu Riada**

**NPM : 12 04 19950**

**Telah dipertahankan di depan Panitia Penguji pada tanggal 1 November 2018  
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai salah satu  
persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Ekonomi (S1) Program Studi  
Akuntansi**

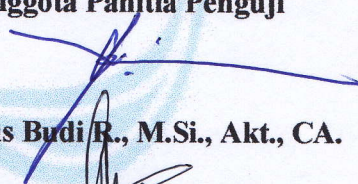
**SUSUNAN PANITIA PENGUJI**

**Ketua Panitia Penguji**

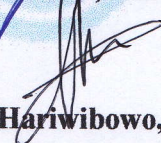


**Endang Raino W., SE., M.Si.**

**Anggota Panitia Penguji**



**Drs. Agus Budi R., M.Si., Akt., CA.**



**Ign. Novianto Hariwibowo, SE., M.Acc.**

**Yogyakarta, 21 November 2018**

**Dekan Fakultas Ekonomi**

**Universitas Atma Jaya Yogyakarta**



**Drs. Budi Suprpto, M.B.A., Ph.D**

## **PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini dengan sesungguhnya menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

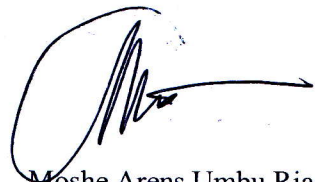
### **PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI**

#### **PADA PERUSAHAAN BERLY BAKERY**

benar-benar hasil karya saya sendiri. Pernyataan, ide, maupun kutipan baik langsung maupun tak langsung yang bersumber dari tulisan atau ide orang lain dinyatakan secara tertulis dalam skripsi ini dalam catatan perut dan daftar pustaka. Apabila di kemudian hari terbukti bahwa saya melakukan plagiasi sebagian atau seluruhnya dari skripsi ini, maka gelar dan ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan pada Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Yogyakarta, 23 November 2018

Yang menyatakan



Moshe Arens Uumbu Riada

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas segala berkat, pengharapan, kasih, rahmat serta tuntunan terang Roh kudus-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi dengan judul:

**“PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA  
PERUSAHAAN BERLY BAKERY”.**

Skripsi ini disusun guna memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana ekonomi jenjang pendidikan Strata Satu Program Studi Akuntansi pada Fakultas Ekonomi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Saya menyadari bahwa penulisan skripsi ini takkan terwujud tanpa adanya bantuan doa serta dukungan moril dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini saya menyampaikan banyak terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang senantiasa selalu memberi berkat dan cobaan yang tak terhingga dan selalu senantiasa menemani saya dalam menempuh studi S1 sampai tahap menyelesaikan skripsi.
2. Drs Agus Budi R., M.Si., Ak., CA selaku Dosen Pembimbing penyusunan skripsi yang selalu bersedia meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, bantuan, saran serta pengarahan dengan tulus selama proses penyusunan skripsi.

3. Orang Tua saya Umbu Ngailu Pasalang dan Keda Rambu Katta.  
Terimakasih atas segala kasih sayang, kesabaran, dan ketulusan yang selama ini sudah diberikan.
4. Keluarga besar saya di Sumba, terimakasih atas doa, kesabaran, dan dukungannya selama ini.
5. Adik-adik saya yang menemani saya di jogja: Risto dan Debra terima kasih atas dukungan kalian, akhirnya kakak kalian selaku penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi ini
6. Mardilin Wiwin Laka yang dengan sepenuh hati dan tenaga membantu penulisan skripsi dengan memberikan semangat yang sangat berperan dalam proses penulisan skripsi.
7. Seluruh Teman angkatan 2012; Wiwin, Eko Laiya, Into, Chandra, Richard Kaunang, Viktor, Willy, Alex, dan teman yang lainnya yang telah mendukung dalam pengerjaan skripsi serta selalu memberikan hiburan ketika dalam keadaan susah.
8. Keluarga KKN 71 unit O khususnya wilayah Botong; Otniel, Vian, Ado, terima kasih atas kebersamaanya selama KKN terima kasih doa dan motivasinya selama penulis mengerjakan skripsi.
9. Teman-teman Fakultas Ekonomi Universitas Atma Jaya Yogyakarta angkatan 2012, terimakasih atas pengalaman dan dukungannya selama masa studi.

10. Keluarga besar Gailarumarada Yogyakarta terkhususnya Gailar FC

Terima kasih atas dukungannya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi

11. Seluruh dosen Fakultas Ekonomi Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang telah memberikan pembelajaran, ilmu, dan pengarahan selama masa studi. Tanpa kalian saya tidak akan bisa mendapatkan berbagai pelajaran dan wawasan untuk menyelesaikan skripsi ini.

12. Perusahaan Berly Bakery yang telah memberikan kesempatan bagi saya untuk melakukan penelitian.

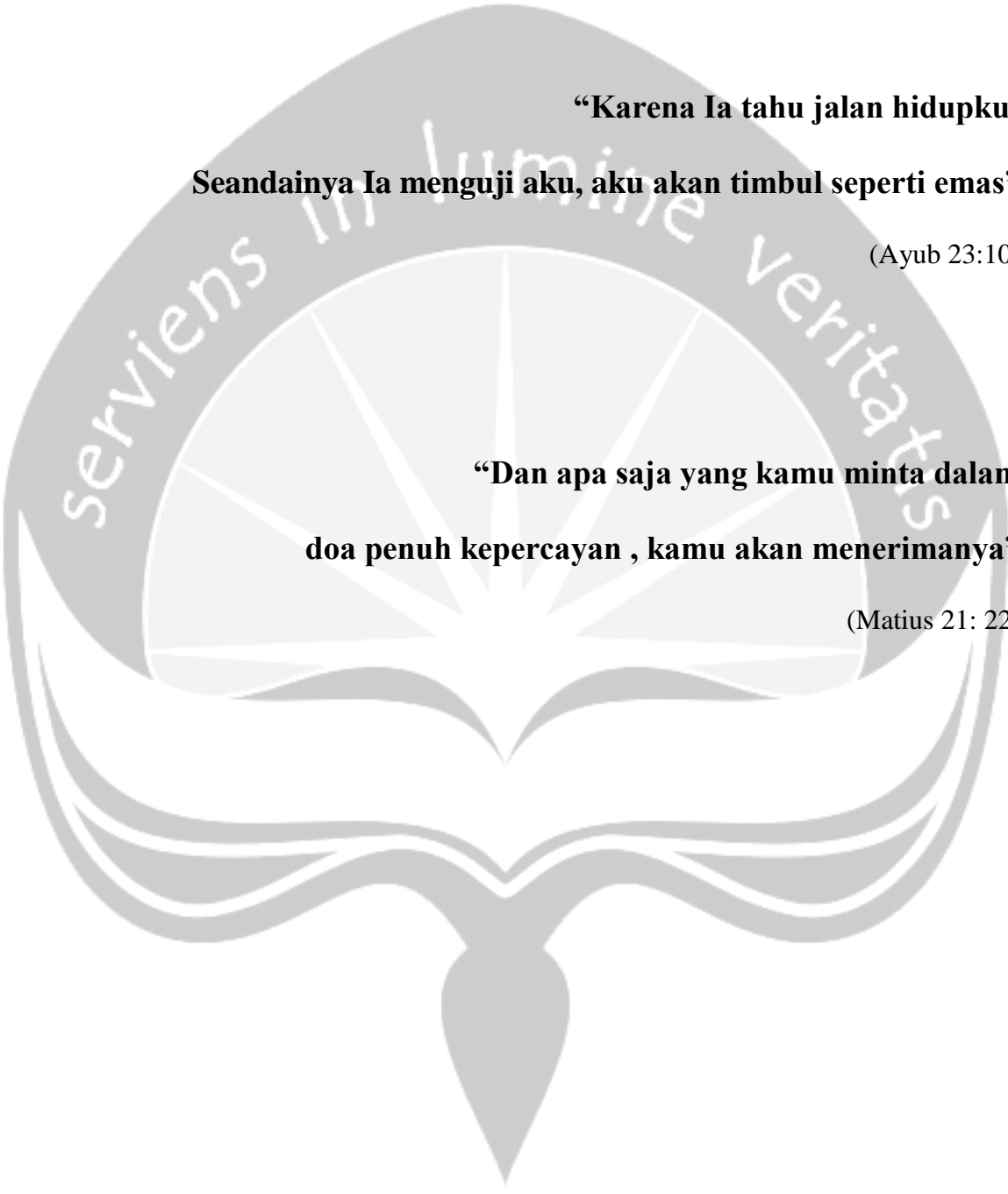
13. Semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu per satu yang telah mendukung saya dalam proses menyelesaikan tugas akhir ini.

Saya menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini jauh dari sempurna karena keterbatasan pengetahuan dan kemampuan. Oleh karena itu, saya mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan penulisan dalam skripsi ini. Akhir kata saya mengucapkan terima kasih kepada semua pihak dan semoga skripsi ini bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, 16 Oktober 2018

Yang menyatakan

Moshe Arens Umbu Riada



**“Karena Ia tahu jalan hidupku;  
Seandainya Ia menguji aku, aku akan timbul seperti emas”**

(Ayub 23:10)

**“Dan apa saja yang kamu minta dalam  
doa penuh kepercayaan , kamu akan menerimanya”**

(Matius 21: 22)



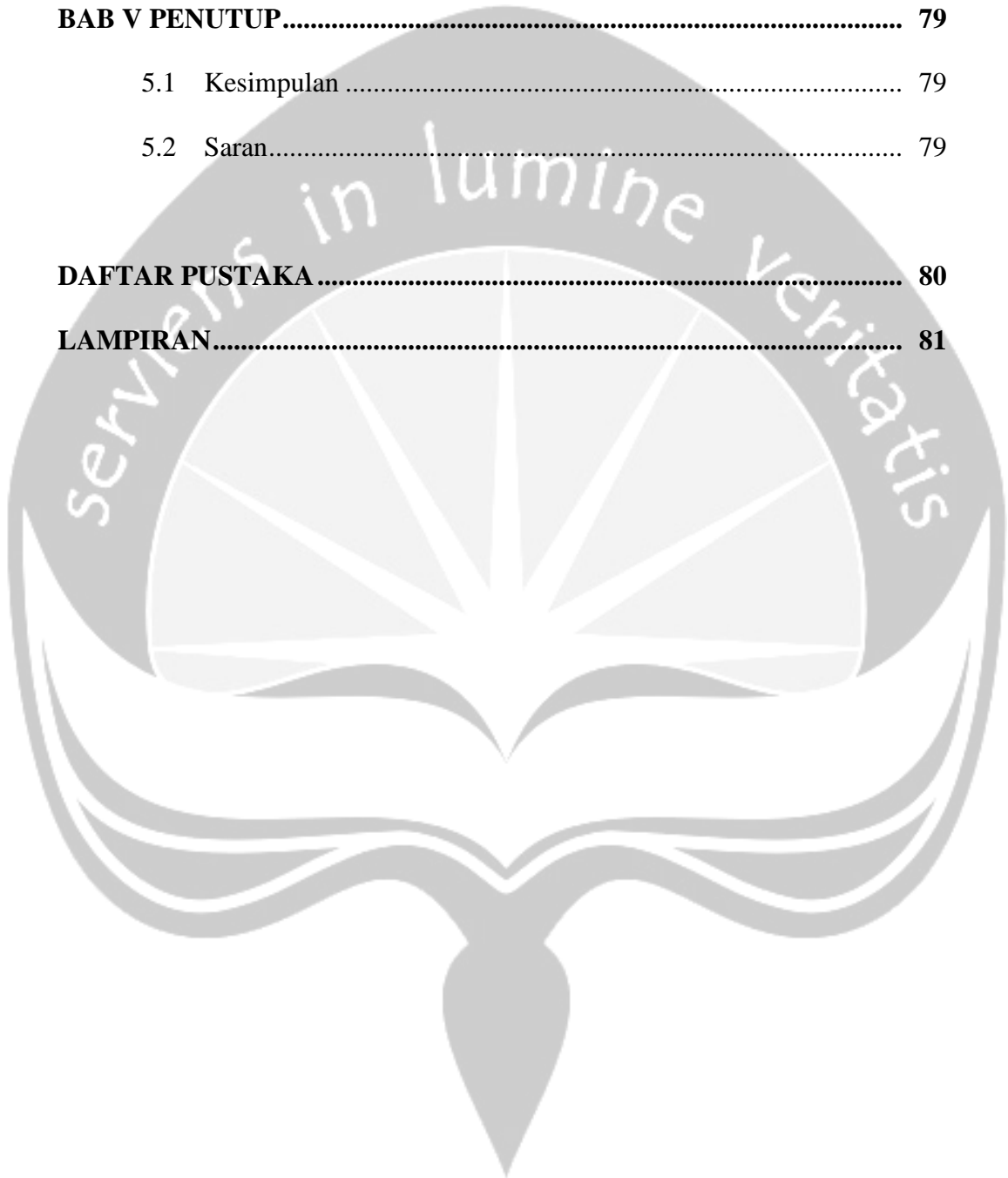
## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
HALAMAN MOTTO .....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
ABSTRAK .....	xvi
 <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	 <b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	8
1.3 Batasan Masalah.....	8
1.4 Tujuan Penelitian .....	9
1.5 Manfaat Penelitian .....	9
1.6 Metode Penelitian .....	10
1.6.1 Objek Penelitian .....	10

1.6.2	Data Penelitian .....	10
1.6.3	Metode Pengumpulan Data .....	10
1.6.4	Metode Analisis Data .....	11
1.7	Sistematika Penulisan .....	12
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>		<b>14</b>
2.1	Pengertian dan Tujuan Akuntansi Biaya.....	14
2.1.1	Pengertian Akuntansi Biaya .....	14
2.1.2	Tujuan Akuntansi Biaya .....	15
2.2	Pengertian Biaya .....	16
2.2.1	Pengertian Biaya .....	16
2.2.2	Klasifikasi Biaya .....	17
2.3	Elemen Biaya Produksi .....	24
2.3.1	Biaya Bahan .....	24
2.3.2	Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	27
2.3.3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik .....	28
2.4	Harga Pokok Produksi .....	36
2.4.1	Pengertian Harga Pokok Produksi .....	36
2.4.2	Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi.....	37
2.4.3	Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	38
2.4.4	Metode Pengumpulan Harga Pokok.....	39
2.5	Sistem Penentuan Harga Pokok .....	42

2.5.1	Sistem Harga Pokok Sesungguhnya.....	42
2.5.2	Sistem Harga Pokok yang Ditentukan Dimuka .....	43
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>		<b>44</b>
3.1	Sejarah Singkat Perusahaan .....	44
3.2	Struktur Organisasi Perusahaan .....	46
3.3	Lokasi Perusahaan.....	48
3.4	Data Penelitian .....	48
3.4.1	Data Produksi Roti <i>Topping</i> Coklat.....	48
3.4.2	Perbandingan Volume Produksi Seluruh Produk Roti Manis Berly Bakery .....	50
3.5	Proses Produksi Roti <i>Topping</i> Coklat .....	51
<b>BAB IV ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>54</b>
4.1	Pengelompokan Elemen-elemen Harga Pokok Produksi menurut Akuntansi Biaya.....	55
4.1.1	Biaya Bahan Baku .....	55
4.1.2	Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	57
4.1.3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	60
4.2	Penentuan Harga Pokok Produksi menurut Akuntansi Biaya ...	76
4.3	Pembahasan.....	77

<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>79</b>
5.1 Kesimpulan .....	79
5.2 Saran.....	79
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>80</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>81</b>





## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Presentase Produksi Roti Manis Berly Bakery tahun 2017 .....	6
Tabel 1.2 Presentase Penjualan Roti Manis Berly Bakery tahun 2017 .....	7
Tabel 3.1 Volume Produksi Roti <i>Topping</i> Coklat tahun 2017 .....	49
Tabel 3.2 Perbandingan Volume Produksi Seluruh produk roti manis Berly Bakery tahun 2017 .....	50
Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku Roti <i>Topping</i> Coklat untuk Sekali produksi.....	55
Tabel 4.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung tahun 2017 .....	57
Tabel 4.3 Persentase Roti Manis Berdasarkan jam penyelesaian tahun 2017 .....	58
Tabel 4.4 Biaya Perawatan Gedung .....	61
Tabel 4.5 Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung.....	62
Tabel 4.6 Total Biaya Depresiasi Mesin dan Peralatan .....	66
Tabel 4.7 Biaya Reparasi Mesin dan Peralatan.....	67
Tabel 4.8 Total Anggaran Biaya <i>Overhead</i> Pabrik tahun 2017 .....	71
Tabel 4.9 Total Hari Libur pada Tahun 2017 .....	73
Tabel 4.10 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Roti <i>Topping</i> Coklat .....	75
Tabel 4.11 Harga Pokok Produksi Menurut Akuntansi Biaya.....	76

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Perusahaan.....	46



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I : Surat Keterangan Penelitian



**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI  
PADA PERUSAHAAN BERLY BAKERY**

**Skripsi**

**Disusun oleh:  
Moshe Arens Umbu Riada  
NPM: 12 04 19950**

**Pembimbing:  
Drs. Agus Budi R., M.Si., Ak., CA.**

**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk membantu perhitungan harga pokok produksi yang belum dilakukan oleh perusahaan. Metode pembebanan biaya yang akan dihitung pada penelitian ini menggunakan *normal costing* di mana biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung dibebankan sesungguhnya, sedangkan biaya overhead pabrik dibebankan dengan tarif jam tenaga kerja langsung.

Penelitian ini dilakukan di Perusahaan Berly Bakery. Dalam penelitian ini difokuskan pada produk roti *topping* coklat dengan data yang diambil pada tahun 2017. Penelitian tersebut dilakukan dengan memilah apa saja yang masuk dalam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menurut akuntansi biaya yaitu biaya bahan baku langsung sebesar Rp.1441, biaya tenaga kerja langsung Rp. 80, dan biaya *overhead* pabrik Rp. 71,63 dengan total harga pokok produksi sebesar Rp. 1592,63.

**Kata kunci : Harga Pokok Produksi, Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung, dan Biaya Overhead Pabrik**



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Dalam dunia bisnis yang dipengaruhi oleh pesatnya perkembangan globalisasi sekarang ini, persaingan antar perusahaan-perusahaan yang satu dengan yang lain menjadi semakin ketat. Perusahaan-perusahaan berlomba-lomba mendapatkan konsumen sebanyak mungkin yang diharapkan dapat meningkatkan penjualan demi memperoleh laba. Akibatnya perlu suatu pandangan serta sikap yang profesional dari manager atau pemilik dalam memajukan usahanya. Salah satu caranya adalah bagaimana perusahaan tersebut memanfaatkan informasi yang dimiliki sebaik-baiknya agar perusahaan bisa memberikan keputusan yang tepat terkait ketidakpastian yang muncul di masa yang akan datang. Informasi akan biaya yang sistematis dan komperatif adalah salah satu informasi penting yang sangat dibutuhkan oleh perusahaan.

Informasi sangat berpengaruh pada setiap aktivitas dan proses manajemen, karena manajemen kerap kali diperhadapkan dengan ketidakpastian saat menemui masalah yang diperlukan penyelesaiannya. Untuk mengurangi ketidakpastian ini dibutuhkan suatu informasi khusus yang ditujukan untuk kepentingan manajemen yaitu akuntansi manajemen. Informasi akuntansi manajemen dibutuhkan oleh

manajemen berbagai jenjang organisasi, untuk menyusun rencana aktivitas perusahaan di masa yang akan datang.

(Hansen.Mowen, 2007:4) Akuntansi manajemen adalah proses yang dideskripsikan oleh aktivitas-aktivitas, seperti pengumpulan, pengukuran, penyimpanan, analisis, pelaporan dan pengelolaan informasi akuntansi. Sistem akuntansi manajemen mempunyai tiga tujuan umum sebagai berikut.

1. Menyediakan informasi untuk perhitungan biaya jasa, produk, atau objek lainnya yang ditentukan oleh manajemen
2. Menyediakan informasi untuk perencanaan, pengendalian, pengevaluasian, dan perbaikan berkelanjutan.
3. Menyediakan informasi untuk pengambilan keputusan.

Pengambilan keputusan untuk menentukan harga jual produk merupakan suatu permasalahan yang tidak kalah penting dengan masalah-masalah akuntansi lainnya. Masalah ini kerap kali membuat manager kesulitan dalam pengambilan keputusan. Terutama apabila permasalahan ini terjadi di pasar dimana persaingannya sangat ketat, keputusan paling sulit dari seorang manager adalah bagaimana menentukan harga jual dari barang ataupun jasa. Dalam penentuan harga jual, pengambilan keputusannya tidak hanya dilakukan satu kali untuk seterusnya. Pemantapan keputusan akan penentuan harga jual juga melewati banyak sekali tahapan evaluasi dan revisi agar selalu selaras dengan keinginan dan tujuan

organisasi. Dengan penetapan harga jual yang tepat dapat membantu manajemen dalam mencapai laba yang diinginkan.

Tujuan utama dari setiap organisasi adalah memperoleh laba demi keberlangsungan hidup organisasi tersebut. Laba merupakan kompensasi yang diterima perusahaan atas resiko modal yang ditanamkan dalam organisasi tersebut, bahkan seringkali besar kecilnya laba yang diperoleh suatu perusahaan menjadi patokan untuk mengukur keberhasilan organisasi dalam mengelola sumber daya yang dimiliki perusahaan untuk diproses menjadi produk yang nantinya akan menghasilkan pendapatan bagi perusahaan. Apabila jumlah pendapatan yang diterima perusahaan lebih besar dari biaya yang dikeluarkan organisasi untuk menghasilkan sebuah produk maka organisasi tersebut berada dalam posisi laba.

Salah satu bentuk informasi internal yang sangat dibutuhkan oleh manajemen untuk dijadikan dasar pengambilan keputusan mengenai penentuan harga jual adalah informasi mengenai biaya. Informasi akan biaya akan digunakan dalam menentukan harga pokok produksi. Agar dapat menentukan harga pokok produksi dengan tepat atau teliti, suatu perusahaan manufaktur harus menggolongkan biaya atas dasar fungsi-fungsi pokok yang terdapat dalam perusahaan manufaktur yaitu: fungsi produksi, fungsi administrasi, fungsi pemasaran, dan fungsi keuangan.

Biaya-biaya yang terjadi dalam hubungannya dengan proses pengelolaan bahan baku sampai produk jadi adalah biaya produksi. Ada 3 komponen dari biaya

produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Biaya bahan baku merupakan harga bahan baku yang dipakai dalam pengelolaan produk. Biaya tenaga kerja langsung adalah semua balas jasa yang diberikan perusahaan kepada karyawan. Biaya overhead pabrik adalah biaya-biaya selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya produksi sangat berperan bagi perusahaan untuk menetapkan harga pokok produksi suatu perusahaan.

Penentuan harga pokok produksi sangat penting andilnya dalam keberlangsungan hidup suatu perusahaan karena harga pokok produksi berdampak secara langsung terhadap laporan laba rugi dan penilaian persediaan terhadap neraca di suatu perusahaan. Dengan penentuan harga pokok produksi yang benar dan tepat dapat memberikan perencanaan dan pengendalian yang tepat guna menentukan laba dan harga jual yang mampu menutupi segala biaya produksi yang digunakan dalam proses menghasilkan suatu produk.

Perusahaan Berly Bakery yang terletak di kota Yogyakarta merupakan perusahaan yang beroperasi dibidang manufaktur khususnya pada produksi roti. Dalam kesehariannya perusahaan Berly Bakery mempunyai aktivitas utama, yaitu memproduksi roti dan memasarkan roti. Dalam proses produksi dari Berly Bakery sendiri menghasilkan roti manis dan cake. Dari kedua jenis roti tersebut diketahui bahwa roti manis yang paling sering diproduksi tiap harinya. Roti manis yang diproduksi perusahaan Berly Bakery sendiri memiliki beberapa jenis varian rasa dan



bentuk yaitu seperti roti *topping* coklat , roti *topping* mocca, roti isi coklat, roti keju, dan masih banyak lagi.

Dalam perjalanan usahanya perusahaan Berly Bakery sama sekali belum menerapkan perhitungan HPP. Pencatatan dari perusahaan Berly Bakery sendiri hanya berkisar pada pencatatan laba atau rugi perusahaan dan dalam penentuan harga jual hanya berdasarkan biaya bahan dan intuisi dari pemilik. Penerapan HPP pada suatu perusahaan manufaktur sangatlah penting. Fungsi HPP itu sendiri sebagai penentuan harga jual dan sebagai alat informasi untuk mengetahui berapa laba yang dihasilkan. Laba yang dihasilkan ini nantinya akan menjadi informasi dan acuan perusahaan dalam membuat anggaran dan perencanaan laba periode berikut.

Permasalahan lain yang sekarang sedang dihadapi oleh perusahaan Berly Bakery adalah adanya kenaikan harga hampir disemua bahan baku. Kenaikan bahan baku ini sangatlah berpengaruh pada harga pokok perusahaan, karena bahan baku merupakan 1 dari ketiga komponen biaya yang membentuk suatu HPP (biaya bahan, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik). Dampak dari kenaikan ini membuat perusahaan diperhadapkan dengan masalah apakah perlu menaikkan harga jual dari produk-produknya. Sehingga penentuan harga pokok produksi sangat diperlukan, dimana harga pokok produksi ini menjadi informasi vital bagi perusahaan dalam menentukan apakah langkah perusahaan dalam menanggapi kenaikan harga atas biaya bahan sudah efektif atau tidak. Hal ini juga merupakan kesempatan bagi penulis

dalam memberikan informasi bagaimana penentuan harga pokok produksi yang tepat menurut sistem akuntansi yang berlaku.

Dalam menentukan Harga Pokok Produksi di perusahaan penulis menggunakan roti *topping* coklat sebagai bahan penelitian. Roti *topping* coklat dipilih oleh penulis karena roti *topping* coklat memiliki presentase produksi dan penjualan yang lebih tinggi dari beberapa jenis roti manis yang diproduksi perusahaan Berly Bakery. Yaitu masing-masing sebesar 20% dan 19%. Berikut tabel 1.1 yang menunjukkan persentase volume produksi roti *topping* coklat yang tertinggi, yaitu sebesar 20%.

Tabel 1.1

Presentase Produksi Roti Manis Berly Bakery tahun 2017

No	Roti manis	Volume Produksi (unit)	Presentase Produksi
1	Roti <i>Topping</i> Coklat	252000	20%
2	Roti <i>Topping</i> Mocca	168000	13%
3	Roti Potong	130000	10%
4	Roti Isi Coklat	104773	8%
5	Roti Abon	145300	11%
6	Roti <i>Topping</i> Meses	108293	8%
7	Roti Selai Strawberry	116830	9%
8	Roti Vla Jagung	94305	7%
9	Roti Isi Daging	85667	7%

10	Roti <i>Stick</i> Keju	80231	6%
<b>Total</b>		<b>1.285.399</b>	<b>Rata-rata = 10%</b>

Penjualan roti manis *topping* coklat juga memiliki persentase yang paling tinggi yaitu sebesar 19%. Hal ini dapat dilihat dalam tabel 1.2 berikut ini.

Tabel 1.2

Presentase Penjualan Roti Manis Berly Bakery tahun 2017

No	Keterangan	Penjualan (unit)	Harga Jual/ unit (Rp)	Total (Rp)	Presentase
1	Roti <i>Topping</i> Coklat	239.608	3500	838.628.000	19%
2	Roti <i>Topping</i> Mocca	157.210	3500	550.235.000	13%
3	Roti Potong	125.044	3500	437.654.000	10%
4	Roti Isi Coklat	98.343	2500	245.857.500	6%
5	Roti Abon	128.019	4500	576.085.500	13%
6	Roti <i>Topping</i> Meses	97.472	3500	341.152.000	8%
7	Roti Selai Strawberry	96.742	2500	241.855.000	6%
8	Roti Vla Jagung	83.019	5000	415.095.000	8%
9	Roti Isi Daging	79.493	5000	397.465.000	9%
10	Roti <i>Stick</i> Keju	70.489	5000	352.445.000	8%
	<b>Total</b>	<b>1.175.439</b>		<b>4.396.472.000</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan penjelasan tentang pentingnya penentuan harga pokok produk demi keberlangsungan hidup perusahaan maka tugas akhir **“Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Berly Bakery”** ditulis agar dapat mengetahui penentuan harga pokok produksi yang tepat menurut aturan akuntansi yang berlaku sebagai dasar perencanaan dan pengambilan keputusan yang tepat.

### 1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang diatas, maka berikut rumusan masalah yang berhasil dirumuskan oleh penulis, yaitu: Berapa Harga Pokok Produk roti *topping* coklat per unit pada perusahaan BERLY BAKERY menurut akuntansi biaya?

### 1.3. Batasan Masalah

Keputusan dalam menentukan harga pokok yang baik dan benar sangatlah penting maka peneliti menetapkan batasan-batasan masalah sebagai berikut:

1. Analisis data yang dilakukan hanya dibatasi pada biaya-biaya yang terjadi pada Januari tahun 2017 sampai dengan Desember tahun 2017
2. BERLY BAKERY merupakan perusahaan yang memproduksi roti dan cake. Pembuatan rotinya dilakukan setiap hari dan pembuatan cake hanya berdasarkan pesanan dari pelanggan. Roti yang dihasilkan memiliki banyak varian rasa yaitu ada roti *topping mocca*, roti *topping* coklat, roti isi coklat, dan masih banyak lagi. Agar pembahasan dalam skripsi menjadi terfokus, maka peneliti dalam



menentukan harga pokok produksi dibatasi pada rotis *topping* coklat. Karena roti *topping* coklat mempunyai persentase produksi paling tinggi dari semua varian roti yang diproduksi oleh perusahaan BERLY BAKERY yaitu 20%.

#### **1.4. Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah Peneliti ingin menganalisa penentuan harga pokok produksi roti *topping* coklat di perusahaan Berly Bakery sehingga perusahaan dapat mengetahui penentuan harga pokok produksi yang benar dan tepat menurut akuntansi biaya.

#### **1.5. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian yang diharapkan peneliti adalah

a. Bagi perusahaan

Hasil dari penelitian ini diharapkan membantu perusahaan dalam menentukan harga pokok produksi yang benar dan akurat yang dapat digunakan dalam melakukan perencanaan dan pengambilan keputusan terkait biaya.

b. Bagi pembaca

Dapat menjadi penambah pengetahuan bagi pembaca mengenai bagaimana penentuan harga pokok produksi sesuai akuntansi biaya. Skripsi ini juga diharapkan dapat menjadi bahan kajian lebih lanjut bagi pembaca yang ingin melakukan penulisan di masalah yang sama.

c. Bagi penulis

Merupakan kesempatan bagi penulis dalam mempraktekan teori-teori yang telah dipelajari selama kuliah secara riil di lapangan, khususnya pada perusahaan yang diteliti.

## **1.6. Metode Penelitian**

### **1.6.1. Objek Penelitian**

Objek penelitian yang diteliti adalah perusahaan “BERLY BAKERY” yang berlokasi di Jl. Jalan Nusa Indah, Ruko Jambusari No.05, Wedomartani, Ngemplak, Wedomartani, Ngemplak, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55584. Lokasi ini merupakan lokasi dimana kegiatan produksi dilakukan.

### **1.6.2. Data Penelitian**

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Data tentang produksi roti manis dengan varian roti *topping* coklat yang terjadi pada bulan Januari tahun 2017 sampai dengan bulan Desember 2017
2. Data tentang biaya-biaya, yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik yang terjadi pada bulan Januari sampai Desember tahun 2017 di perusahaan BERLY BAKERY.

### **1.6.3. Metode Pengumpulan Data**

Metode Pengumpulan data yang digunakan selama penelitian ini adalah:

a. Wawancara

adalah komunikasi dua arah untuk mendapatkan data dari responden.

b. Dokumentasi

Adalah teknik atau metode teknik pengumpulan data dengan cara melihat dokumen-dokumen.

c. Studi Pustaka

Adalah memperoleh data dengan cara membaca buku-buku yang berkaitan dengan masalah yang dihadapi untuk mendapatkan dasar penerapan dari keseluruhan masalah.

d. Observasi

Pengamatan langsung terhadap obyek penelitian dengan maksud agar penulis mendapatkan gambaran yang lebih jelas terkait kondisi sesungguhnya yang terjadi di perusahaan.

#### **1.6.4. Metode Analisa Data**

Dari data-data yang diperoleh kemudian akan dilakukan analisis sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi biaya-biaya yang akan membentuk Harga Pokok Produksi perusahaan BERLY BAKERY
2. Mengklasifikasikan biaya-biaya yang terjadi pada perusahaan ke dalam elemen biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.
3. Menghitung harga pokok produk menurut konsep akuntansi biaya

### **1.7. Sistematika Penulisan**

Untuk memberikan gambaran mengenai bagaimana penulisan skripsi ini, maka sistematika penulisan skripsi adalah sebagai berikut:

#### **BAB I PENDAHULUAN**

Dalam bab ini akan diuraikan tentang latar belakang masalah, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metodologi penelitian, dan sistematika penelitian.

#### **BAB II LANDASAN TEORI**

Bab ini berisikan landasan teori pendukung yang berkaitan dengan akuntansi biaya, pengertian biaya, dan harga pokok produksi.

#### **BAB III GAMBARAN UMUM PERUSUSAHAAN**

Bab ini berisi mengenai gambaran umum mengenai perusahaan Berly Bakery yang diantaranya tentang sejarah perusahaan, lokasi perusahaan, struktur organisasi perusahaan, serta proses produksi yang dilakukan perusahaan.

#### **BAB IV ANALISIS DATA**

Bab ini berisi analisis data tentang uraian identifikasi biaya yang akan menjadi komponen dalam perhitungan harga pokok produksi roti manis dari perusahaan Berly Bakery.

#### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini merupakan bab terakhir yang berisi tentang kesimpulan dan saran yang diharapkan bermanfaat bagi perusahaan dalam penentuan harga pokok produksi



## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

Bab ini berisi teori yang akan digunakan sebagai dasar dalam melakukan analisis data. Mencakup pengertian dan pengklasifikasian biaya serta teori yang berkaitan dengan penentuan harga pokok produksi berdasarkan akuntansi biaya, yaitu elemen, alokasi, dan pembebanan biaya.

#### **2.1. Pengertian dan Tujuan Akuntansi Biaya**

##### **2.1.1. Pengertian Akuntansi Biaya**

Akuntansi biaya memberikan informasi biaya yang akan digunakan untuk membantu menetapkan harga pokok produksi suatu perusahaan dan digunakan oleh pihak manajemen perusahaan. Berikut ini akan dikemukakan beberapa pengertian akuntansi biaya menurut para ahli.

Baldrick dan Bambang (2013 : 11) “akuntansi biaya adalah proses pengukuran, penganalisan, perhitungan dan pelaporan biaya, profitabilitas, dan kinerja operasi”. Sedangkan menurut William K. Carter (2009: 11), peran akuntansi biaya adalah: “sebagai cara perhitungan atas nilai persediaan yang dilaporkan di neraca dan nilai harga pokok penjualan yang dilaporkan dalam laporan laba rugi”. Pandangan ini membatasi cakupan informasi yang dibutuhkan oleh manajemen untuk pengambilan keputusan menjadi sekedar data biaya produk guna memenuhi aturan pelaporan eksternal.

Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan yang dimaksud dengan Akuntansi Biaya adalah suatu proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya produksi dan biaya penjualan produk atau jasa yang menekankan pada biaya produksi guna kepentingan pemakai intern yakni pihak manajemen dalam menentukan laba yang diinginkan.

### **2.1.2. Tujuan Akuntansi Biaya**

Dalam suatu perusahaan, informasi mengenai biaya sangat berperan penting. Informasi ini diharapkan dapat membantu manajemen dalam perusahaan. Menurut Riwayadi (2016:24) bahwa: Tujuan utama akuntansi biaya dalam rangka perhitungan harga pokok persediaan dan harga pokok penjualan dan memberikan informasi biaya untuk manajemen dalam rangka perencanaan, pengendalian, perbaikan berkelanjutan, dan pengambilan keputusan. Menurut Carter (2009:11) pengumpulan, penyajian, dan analisis dari informasi mengenai biaya dan manfaat membantu manajemen untuk menyelesaikan tugas-tugas berikut:

1. Membuat dan melaksanakan rencana dan anggaran untuk operasi dalam kondisi-kondisi kompetitif dan ekonomi yang telah diprediksikan sebelumnya. Suatu aspek penting dari rencana adalah potensi untuk memotivasi manusia untuk berkinerja secara konsisten dengan tujuan perusahaan.
2. Menetapkan metode perhitungan biaya yang memungkinkan pengendalian aktivitas, mengurangi biaya dan memperbaiki kualitas.

3. Mengendalikan kuantitas fisik dari persediaan, dan menentukan biaya dari setiap produk dan jasa yang dihasilkan, untuk tujuan penetapan harga dan evaluasi kinerja dari suatu produk, departemen atau divisi.
4. Menentukan biaya dan laba perusahaan untuk satu tahun atau untuk periode lain yang lebih pendek. Hal ini termasuk menentukan nilai persediaan dan harga pokok penjualan sesuai dengan aturan pelaporan eksternal
5. Memilih diantara dua atau lebih alternatif jangka pendek atau jangka panjang, yang dapat mengubah pendapatan atau biaya.

## **2.2 Pengertian Biaya**

### **2.2.1. Pengertian Biaya**

Biaya merupakan data yang paling penting bagi akuntansi secara keseluruhan. Dalam akuntansi terdapat istilah *cost* dan *expenses* yang berbeda-beda. Pengertian biaya dapat dipandang dari dua sudut, yaitu: pengertian biaya sebagai beban(*expenses*) dan pengertian biaya sebagai harga pokok (*cost*).

Biaya didefinisikan sebagai harga perolehan atau harga pokok (*cost*) adalah jumlah yang dapat diukur dalam satuan uang dalam bentuk kas yang dibayarkan, nilai aktiva lainnya yang diserahkan atau dikorbankan, hutang yang timbul atau tambahan modal, dalam rangka pemilikan barang dan jasa yang dibutuhkan perusahaan baik masa lalu (harga perolehan yang terjadi) maupun pada masa yang akan datang (harga perolehan yang akan terjadi).



Biaya (*expenses*) adalah harga perolehan yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan (*revenue*) yang akan digunakan sebagai pengurang penghasilan.

Dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Dalam arti sempit biaya diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva. Pengorbanan sumber ekonomi ini disebut juga dengan istilah harga pokok.

Berdasarkan penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa harga pokok pada suatu saat dapat berubah menjadi biaya. Selama produk belum laku dijual, maka harga pokok tersebut masih merupakan harga pokok dalam pengertian aktiva. Apabila hasil produksi tersebut terjual, maka harga pokok berubah menjadi biaya, yaitu sebagai harga pokok penjualan yang akan dipertemukan dengan penghasilan dalam periode bersangkutan

### **2.2.2. Klasifikasi Biaya**

Akuntansi biaya bertujuan mendapatkan informasi biaya yang berguna bagi manajemen dalam angka perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan. Oleh karena itu biaya perlu diklasifikasikan atau digolongkan sesuai tujuannya yakni untuk apa biaya tersebut digunakan. Dalam pengklasifikasian dikenal konsep “beragam biaya untuk tujuan yang berbeda (*different cost for different purpose*)”. Oleh karena itu, metode pengklasifikasian biaya didasarkan pada konsep untuk apa

biaya tersebut dikelompokkan. Menurut Agus Purwaji dan Wibowo (2016:14) berikut metode pengklasifikasian biaya yang umumnya dilakukan untuk memberikan informasi biaya.

1. Klasifikasi biaya berdasarkan fungsi perusahaan

- a. Biaya produksi

Biaya produksi adalah biaya yang terkait dengan fungsi produksi, yaitu biaya yang timbul dalam pengolahan bahan menjadi produk jadi sampai produk tersebut siap untuk dijual. Biaya produksi mempunyai 3 elemen, yaitu biaya bahan, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Biaya bahan adalah biaya dari suatu komponen yang digunakan dalam proses produksi, yang mana penggunaannya dapat ditelusuri dan merupakan bagian integral dari suatu produk tertentu.

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya atau pengorbanan sumber daya atas kinerja karyawan yang manfaatnya dapat ditelusuri atau diidentifikasi jejaknya.

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya produksi yang tidak dapat ditelusuri atau diidentifikasi secara langsung pada suatu produk.

- b. Biaya non produksi

Biaya non produksi adalah biaya yang dikeluarkan tidak memiliki keterkaitan dengan proses produksi. Biaya non produksi mempunyai 3 elemen yaitu

- i. Beban pemasaran adalah beban yang terkait dengan fungsi pemasaran dalam rangka memasarkan suatu produk, mulai dari persiapan penjualan barang/jasa kepada pelanggan sampai dengan penjual. Contoh, iklan dan promosi, pengiriman, penjualan, dll.
- ii. Beban administrasi dan umum, beban yang terkait dengan fungsi administrasi dan umum dalam rangka kelancaran perencanaan, koordinasi, pengarahan, dan pengendalian perusahaan. Contoh, gaji presiden direktur, perlengkapan kantor, listrik dan telpon, dll.

2. Klasifikasi biaya berdasarkan aktivitas

a. Biaya tetap

Biaya tetap adalah biaya yang mana total biaya tidak berubah terhadap perubahan aktivitas (volume produksi) dalam rentang waktu yang relevan. Namun biaya tetap per unit berubah. Perubahan biaya tetap per unit output ini berbanding terbalik dengan perubahan aktivitas (volume produksi) karena apabila aktivitas naik maka biaya tetap per unit output mengalami penurunan. Contohnya seperti: asuransi, sewa gudang, penyusutan kendaraan, dll.

b. Biaya variabel

Biaya variabel adalah biaya yang mana total biayanya berubah secara proporsional terhadap perubahan aktivitas dalam rentang yang relevan. Pengertian aktivitas dapat dalam bentuk jumlah yang diproduksi (volume produksi), jumlah produk yang dijual, jumlah jam mesin dan sebagainya.

Semakin besar aktivitas (volume yang diproduksi) maka semakin tinggi total biaya variabel, dan sebaliknya. Contohnya, upah lembur, bahan bakar, bahan langsung, dll.

c. Biaya semivariabel

Biaya semivariabel adalah biaya yang mana total biaya berubah tetapi perubahannya tidak proporsional terhadap perubahan aktivitas (volume produksi) dalam rentang yang relevan. Semakin besar aktivitas (volume produksi) maka semakin tinggi total biaya yang dibebankan dan sebaliknya, tetapi nilai perubahan sebanding. Contoh, listrik dan telpon, pemeliharaan dan perawatan mesin, penyewaaan, dll.

3. Klasifikasi biaya berdasarkan objek biaya

a. Biaya langsung

Biaya langsung adalah biaya yang dapat ditelusuri atau diidentifikasi secara langsung ke dalam objek biaya, sehingga yang menjadi dasar pembebanan langsung ke dalam obyek biaya adalah penelusuran biaya. Contohnya, benang pada perusahaan tekstil, tukang jahit pada perusahaan garment, dll.

b. Biaya tidak langsung

Biaya tidak langsung adalah biaya yang tidak dapat ditelusuri atau diidentifikasi secara langsung kedalam objek biaya, atau manfaat dari biaya tersebut dinikmati oleh beberapa objek biaya, sehingga yang menjadi dasar pembebanan biaya tidak langsung ke dalam obyek biaya

adalah alokasi biaya (*cost allocation*). Contoh, listrik untuk penerangan seluruh pabrik dan satpam untuk menjaga perusahaan.

#### 4. Klasifikasi biaya berdasarkan departemen

##### a. Departemen produksi

Departemen produksi adalah departemen yang secara langsung mengolah bahan menjadi produk jadi. Departemen produksi umumnya terbagi menjadi beberapa pusat yang lebih kecil berdasarkan proses pengolahan produk atau kelompok mesin dengan tujuan pembebanan biaya yang lebih akurat. Contoh seperti departemen penjahitan pada perusahaan garmen.

##### b. Departemen jasa

Departemen jasa adalah departemen yang tidak melakukan proses produksi. Fungsi dari departemen jasa (departemen pembantu) adalah memberikan pelayanan dan membantu kelancaran departemen-departemen lain, baik departemen produksi maupun departemen jasa (departemen pembantu) lainnya. Contoh departemen pemeliharaan, departemen kafetaria, dan lain-lain.

#### 5. Klasifikasi biaya berdasarkan waktu pembebanan

##### a. Biaya produk

Biaya produk adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh, mendapatkan, atau memproduksi suatu produk. biaya produk mengalir melalui persediaan bahan, persediaan produk dalam proses, pada

akhirnya ke persediaan produk jadi, oleh karena itu, produk sebelum dijual diakui sebagai biaya persediaan produk yang dicatat di dalam laporan posisi keuangan atau neraca.

b. Biaya periodik

Biaya periodik pada perusahaan manufaktur, adalah seluruh biaya yang tidak termasuk sebagai biaya produk, yang mana biaya ini akan diperhitungkan dengan pendapatan penjualan dalam laba rugi berdasarkan periode terjadinya. Beban pemasaran, serta beban administrasi dan umum termasuk sebagai biaya produksi.

6. Klasifikasi biaya berdasarkan manajemen pengendalian

a. Biaya yang terkendalikan

Biaya yang terkendalikan (*controllable cost*) adalah biaya yang secara signifikan dapat dipengaruhi dan dikendalikan oleh manajemen pada periode tertentu. Contoh seperti beban iklan merupakan biaya yang terkendalkan bagi manager pemasaran, apabila biaya tersebut menjadi kewenangannya untuk melakukan otorisasi. Sebaliknya, beban iklan merupakan biaya tidak terkendalkan bagi manager SDM karena manger SDM tidak berwenang untuk mengotorisasi biaya tersebut.

b. Biaya yang tidak terkendalkan

Biaya yang tak terkendalkan (*uncontrollable cost*) adalah biaya yang secara signifikan tidak dapat dipengaruhi dan dikendalikan oleh manajemen pada periode tertentu. Contohnya, beban penyusutan mesin

merupakan biaya yang tidak terkendalikan bagi manager pemasaran karena manager pemasaran tidak mempunyai kewenangan atas penggunaan mesin.

7. Klasifikasi biaya berdasarkan fungsi pengambilan keputusan

a. Biaya relevan

Biaya relevan adalah biaya yang akan terjadi di masa yang akan datang dan memiliki perbedaan dengan berbagai alternatif keputusan.

Jenis dari biaya relevan adalah:

- i. Biaya diferensial (*differential cost*) adalah biaya yang memiliki perbedaan dengan berbagai alternatif pilihan. Biaya diferensial sering disebut juga sebagai biaya inkremental/dekremental maupun biaya marginal.
- ii. Biaya kesempatan (*opportunity cost*) adalah manfaat potensial yang akan hilang (dikorbankan) apabila salah satu alternatif telah terpilih dari sejumlah alternatif yang tersedia.
- iii. Biaya tunai (*out-of-pocket cash*) adalah tunai biaya yang membutuhkan pengeluaran kas di masa yang akan datang akibat keputusan yang diambil saat ini atau keputusan yang akan diambil dimasa yang akan datang.
- iv. Biaya terhindarkan (*avoidable cost*) adalah biaya yang dapat dihindarkan apabila salah satu alternatif telah terpilih dari sejumlah alternatif yang tersedia.

b. Biaya tidak relevan

Biaya tidak relevan adalah biaya yang tidak dipengaruhi aktivitas pengambilan keputusan, oleh karena jenis biaya ini sebenarnya tidak perlu dipertimbangkan. Jenis biaya tidak relevan adalah:

- i. Biaya tertanam (*sunk cost*) adalah biaya yang terjadi dan tidak dapat diubah oleh keputusan apapun yang dibuat saat ini atau dimasa yang akan datang.
- ii. Biaya masa lalu (*historical cost*) adalah biaya yang telah terjadi atau dikeluarkan di masa lalu tidak mempengaruhi keputusan apapun.

## **2.3 Elemen Biaya Produksi**

### **2.3.1. Biaya Bahan**

1. Pengertian Biaya Bahan

Bahan merupakan istilah yang digunakan untuk menyebutkan barang-barang yang diolah dalam proses produksi menjadi produk selesai. Bahan yang diolah dibedakan menjadi bahan baku dan bahan pembantu atau bahan penolong. Bahan baku adalah bahan yang dapat diidentifikasi secara langsung dengan produk yang dihasilkannya, nilainya relative besar dan umumnya sifat bahan baku masih melekat pada produk yang dihasilkan. Bahan pembantu atau bahan penolong yaitu bahan yang berfungsi sebagai pembantu atau pelengkap dalam pengelolaan bahan baku menjadi produk selesai dan nilainya relatif kecil. Nilai bahan baku yang digunakan dalam



proses produksi dinamakan dengan biaya bahan baku, sedangkan nilai bahan pembantu atau bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi disebut dengan biaya bahan pembantu dan biaya bahan penolong.

## 2. Penentuan Harga Pokok yang Digunakan dalam Proses Produksi

Harga pokok bahan yang diperhitungkan dalam proses produksi dapat ditentukan dengan cara sebagai berikut:

$$\text{Biaya produksi} = \text{kuantitas bahan dalam proses produksi} \times \text{harga beli bahan}$$

Dalam suatu periode akuntansi seringkali terjadi fluktuasi harga sehingga harga beli bahan baku menjadi berbeda-beda. Hal ini menyebabkan harga pokok persediaan bahan baku digudang berbeda satu sama lainnya, meskipun jenisnya sama. Oleh karena itu, timbul masalah dalam penentuan harga pokok persediaan bahan baku digunakan dalam proses produksi. Untuk mengatasinya, ada beberapa metode penentuan harga pokok produksi, yaitu:

- a. Metode Identifikasi Khusus
- b. Metode Masuk Pertama Keluar Pertama
- c. Metode Masuk Terakhir Keluar Pertama
- d. Metode Rata-rata Bergerak

e. Metode Biaya Standar

f. Metode Rata-rata Harga Pokok Bulanan pada Akhir Bulan

Metode Identifikasi Khusus, menentukan harga pokok bahan yang digunakan sesuai dengan aliran fisik bahan. Oleh karena itu pengumpulan bahan digudang harus diberi tanda agar pada saat digunakan dapat diketahui harga pokoknya secara tepat.

Metode masuk pertama keluar pertama, adalah metode yang menentukan harga pokok bahan baku dengan anggapan bahwa harga pokok persatuan bahan baku yang pertama masuk gudang digunakan untuk menentukan harga pokok bahan baku yang pertama kali digunakan dalam proses produksi.

Metode masuk terakhir keluar pertama, adalah metode yang menentukan harga pokok bahan baku yang digunakan dalam proses produksi dengan anggapan bahwa harga pokok per satuan bahan baku yang terakhir masuk dalam persediaan gudang, digunakan untuk menentukan harga pokok bahan baku yang pertama kali digunakan dalam proses produksi.

Metode rata-rata bergerak, adalah metode yang menentukan harga pokok bahan baku dengan cara membagi total harga pokok dengan jumlah satuannya. Setiap kali terjadi perubahan harga perolehan yang berbeda dengan harga pokok rata-rata persediaan di gudang, maka harus ditentukan harga pokok rata-rata yang baru.

Metode biaya standar, membebaskan harga pokok bahan baku yang digunakan dalam produksi sebesar harga standar, yaitu harga taksiran yang mencerminkan harga yang diharapkan akan terjadi dimasa yang akan datang.

Metode rata-rata harga pokok bulanan pada akhir bulan. Dalam metode ini, pada tiap akhir bulan dilakukan perhitungan harga pokok rata-rata per satuan tiap jenis persediaan bahan baku yang ada di gudang. Harga pokok rata-rata per satuan ini kemudian digunakan untuk menghitung harga pokok bahan baku yang dipakai dalam produksi dalam bulan berikutnya.

### **2.3.2. Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Pembayaran kompensasi kepada tenaga kerja perusahaan pada dasarnya dikelompokkan dalam pengeluaran gaji dan upah. Gaji digunakan untuk menyebutkan kompensasi yang dibayarkan secara regular dalam jumlah yang relatif tetap dan biasanya dibayar kepada tenaga yang memberi jasa managerial dan klerikal kepada perusahaan. Upah digunakan untuk menyebut kompensasi yang dibayar menurut jam kerja, hari kerja, atau berdasarkan unit produksi atau jasa tertentu.

Biaya tenaga kerja pada fungsi produksi lebih lanjut diklasifikasikan kedalam biaya tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah jumlah upah yang dibayarkan tenaga kerja

secara langsung yang menangani proses pengelolaan bahan baku menjadi produk selesai dan dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai. Contoh upah tukang potong dan serut kayu dalam pembuatan mebel, tukang jahit, border, pembuatan pola dalam pembuatan pakaian, tukang linting rokok dalam pabrik rokok, dan operator mesin jika menggunakan mesin.

Sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung adalah jumlah upah yang dibayarkan kepada tenaga kerja yang secara tidak langsung menangani pengelolaan bahan. Formulasi yang bisa digunakan dalam penentuan upah tenaga kerja langsung dalam perusahaan adalah sebagai berikut:

Biaya Tenaga Kerja Langsung = Tarif Upah x Jam Kerja Karyawan

### **2.3.3. Biaya *Overhead* Pabrik**

#### **1. Pengertian Biaya *Overhead* Pabrik**

Biaya *overhead* pabrik (BOP) adalah biaya produksi selain bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik didefinisikan sebagai bahan tidak langsung, buruh tidak langsung, dan biaya-biaya lainnya yang tidak secara mudah diidentifikasi atau dibebankan langsung pada suatu pekerjaan, hasil produksi, atau tujuan biaya akhir tertentu seperti kontrak-kontrak pemerintah. Istilah lain yang dipakai untuk *overhead* pabrik adalah beban pabrik, biaya pabrikase, biaya pabrikase tidak langsung (Carter dan Usry, 2006: 411).

Biaya overhead pabrik dapat dikelompokkan menjadi beberapa elemen sebagai berikut (Mulyadi, 2009):

- a. Penggolongan biaya overhead pabrik menurut sifatnya
  - i. Biaya Bahan Penolong, bahan penolong adalah bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi atau bahan meskipun menjadi bagian produk jadi tetap nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan harga pokok produk produksi tersebut.
  - ii. Biaya Reparasi dan pemeliharaan, biaya Reperasi dan Pememliharaan berupa biaya suku cadang, biaya bahan habis pakai, harga perolehan jasa dari pihak luar perusahaan untuk keperluan perbaikan dan pemeliharaan.
  - iii. Biaya tenaga kerja tidak langsung, adalah tenaga kerja pabrik yang upahnya tidak dapat diperhitungkan secara langsung pada suatu produk. Biaya tenaga kerja tidak langsung terdiri dari upah tunjangan, dan biaya kesejahteraan yang dikeluarkan untuk tenaga kerja tidak langsung tersebut.
  - iv. Biaya yang timbul sebagai akibat penilaian aktiva tetap, biaya-biaya termasuk dalam kelompok ini antara lain adalah biaya depresiasi bangunan pabrik, mesin, dan aktiva tetap lain yang digunakan di pabrik.
  - v. Biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu, biaya-biaya termasuk dalam kelompok ini antara lain adalah biaya-biaya

asuransi gedung, asuransi mesin, asuransi kendaraan, asuransi kecelakaan karyawan, dan biaya amortisasi kerugian *trial-run*.

vi. Biaya overhead pabrik lain yang secara langsung memerlukan pengeluaran uang tunai, biaya overhead pabrik yang termasuk dalam kelompok ini adalah antara lain biaya reparasi yang diserahkan kepada pihak luar perusahaan, biaya listrik PLN, dan sebagainya.

b. Penggolongan biaya *overhead* pabrik menurut Perilakunya dalam hubungan perubahan volume produksi

i. Biaya *overhead* pabrik tetap, adalah biaya overhead pabrik yang tidak berubah dalam kisar volume kegiatan tertentu

ii. Biaya *overhead* pabrik variabel, adalah biaya overhead pabrik yang berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan

iii. Biaya *overhead* pabrik semivariabel, adalah biaya overhead pabrik yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan

c. Penggolongan biaya *overhead* pabrik menurut hubungannya dengan departemen

i. Biaya *overhead* pabrik langsung departemen adalah biaya *overhead* pabrik yang terjadi pada departemen tertentu dan manfaatnya dinikmati oleh departemen tersebut.

- ii. Biaya *overhead* pabrik tidak langsung departemen adalah biaya overhead pabrik yang manfaatnya dinikmati lebih dari satu departemen.

## 2. Penentuan tarif *Overhead* Pabrik

Menurut Mulyadi penentuan tarif biaya *overhad* pabrik dilakukan melalui 3 tahap, yaitu:

### 1.) Menyusun anggaran biaya *overhead* pabrik

Dalam menyusun anggaran biaya overhead pabrik harus diperhatikan tingkat kegiatan (kapasitas) yang akan dipakai sebagai dasar penaksiran biaya *overhead* pabrik. Ada tiga macam kapasitas yang dapat dipakai sebagai dasar pembuatan anggaran biaya *overhead* pabrik:

- a. Kapasitas teoritis (*theoritical capacity*), adalah kapasitas pabrik atau suatu departemen yang menghasilkan produk pada kecepatan penuh tanpa berhenti selama jangka waktu tertentu.
- b. Kapasitas normal (*normal capacity*), adalah kemampuan perusahaan untuk memproduksi dan menjual produknya dalam jangka panjang. Dalam penentuan kapasitas normal

diperhitungkan kecenderungan penjualan angka panjang dan kelonggaran waktu akibat faktor interen perusahaan.

- c. Kapasitas sesungguhnya (*expected actual capacity*), adalah kapasitas sesungguhnya yang diperkirakan akan dapat dicapai dalam tahun atau masa yang akan datang.

## 2.) Memilih dasar pembebanan biaya *overhead* pabrik kepada produk

Setelah memilih anggaran biaya *overhead* pabrik disusun, langkah selanjutnya adalah memilih dasar yang akan dipakai untuk membebankan secara adil biaya *overhead* pabrik kepada produk. Ada berbagai macam dasar yang dapat dipakai untuk membebankan biaya *overhead* pabrik kepada produk, diantaranya adalah:

### a. Satuan produk

Metode ini adalah metode yang paling sederhana dan langsung membebankan biaya *overhead* pabrik kepada produk. Metode ini cocok digunakan dalam perusahaan yang hanya memproduksi satu macam produk saja. Bila perusahaan menghasilkan beberapa macam produk yang serupa dan berhubungan erat satu dengan yang lain (perbedaan hanya pada berat dan volume), pembebanan biaya *overhead* pabrik dapat



dilakukan dengan dasar tertimbang (*weight basic*) atau dasar nilai (*point basic*).

$$\frac{\text{Taksiran biaya overhead pabrik}}{\text{Taksiran suatu produk yang dihasilkan}} = \text{Tarif biaya overhead per satuan}$$

b. Biaya bahan Baku

Apabila biaya overhead pabrik yang akan dibebankan bervariasi dengan nilai bahan baku (misalnya biaya asuransi bahan baku) maka dasar yang dipakai untuk membebankannya kepada produk adalah biaya bahan baku yang dipakai.

$$\frac{\text{Taksiran biaya overhead pabrik}}{\text{Taksiran biaya bahan baku yang dipakai}} \times 100\% = \text{Penentuan biaya overhead pabrik dari bahan baku yang dipakai}$$

c. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Apabila biaya overhead pabrik mempunyai hubungan yang erat dengan jumlah upah tenaga kerja langsung, maka

dasar yang dipakai untuk membebankan biaya *overhead* pabrik adalah biaya tenaga kerja langsung.

Taksiran biaya overhead pabrik

\_\_\_\_\_ X 100 =

Taksiran biaya tenaga kerja langsung

Penentuan biaya overhead pabrik dari tenaga kerja langsung

#### d. Jam Kerja Langsung

Karena ada hubungan yang erat antara jumlah upah dengan jumlah jam kerja maka disamping biaya *overhead* pabrik dibebankan atas dasar upah tenaga kerja langsung dapat juga dibebankan atas jam kerja langsung.

Taksiran biaya overhead pabrik

\_\_\_\_\_ =

Taksiran jam tenaga kerja langsung

Penentuan biaya overhead pabrik per jam tenaga kerja langsung

e. Jam Mesin

Apabila biaya overhead pabrik bervariasi dengan waktu penggunaan mesin (misalnya bahan bakar/listrik yang dipakai untuk menjalankan mesin), maka dasar yang dipakai untuk membebankan biaya *overhead* pabrik adalah jam mesin.

Taksiran biaya overhead pabrik

---

Taksiran jam kerja mesin

=

Penentuan biaya overhead pabrik per jam tenaga mesin

3.) Menghitung Tarif Biaya *Overhead* Pabrik

Setelah tingkat kapasitas yang akan dicapai dalam periode anggaran ditentukan, dan anggaran biaya *overhead* pabrik telah disusun, serta dasar pembebanannya telah dipilih dan diperkirakan, maka langkah terakhir adalah menghitung tarif biaya *overhead* pabrik dengan rumus sebagai berikut:

Biaya Overhead yang dianggarkan

---

Taksiran dasar Pembebanan

=

Tarif biaya overhead pabrik

## 2.4 Harga Pokok Produksi

### 2.4.1. Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah semua biaya yang telah dikorbankan dalam proses produksi atau kegiatan mengubah bahan baku menjadi produk selesai yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Pengertian harga pokok produk menurut Ikatan Akuntan Indonesia adalah: Harga pokok barang yang dipakai, upah langsung serta biaya produksi tidak langsung, dengan perhitungan saldo awal dan saldo akhir barang dalam pengolahan.

RA. Supriyono (2013) mendefenisikan harga pokok produksi sebagai berikut: Jumlah biaya produksi yang melekat pada produk atau barang yang dihasilkan yang diukur dalam satuan mata uang dalam bentuk kas yang dibayarkan atau nilai jasa yang diserahkan atau dikorbankan, atau hutang yang timbul, atau tambahan modal yang diperlukan perusahaan dalam rangka proses produksi baik pada masa lalu maupun masa yang akan datang.

Dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi merupakan semua biaya yang telah dikorbankan dalam proses produksi atau kegiatan mengubah bahan menjadi produk jadi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Biaya biaya yang tidak berhubungan dengan unit yang masuk dalam penentuan harga pokok produksi merupakan biaya non produksi.

### 2.4.2. Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi

Manfaat informasi harga pokok produksi menurut Mulyadi (2012 : 65) adalah untuk:

a. Menentukan harga jual produk

Dengan diketahuinya harga pokok produksi, maka perusahaan dapat juga menentukan harga jual produknya. Selain itu, manajemen juga harus mempertimbangkan faktor-faktor lain yang berperan dalam penentuan harga jual produk, seperti keadaan pasar dan campur tangan pemerintah.

b. Memantau realisasi biaya produksi

Manajemen membutuhkan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dalam pelaksanaan rencana produksi. Untuk itu akuntansi biaya dapat digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah proses produksi mengkomsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya. Pengumpulan biaya produksi untuk jangka waktu tertentu tersebut dilakukan dengan menggunakan harga pokok proses.

c. Menghitung laba atau rugi bruto produk tertentu

Manajemen membutuhkan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu, agar dapat mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran dalam

periode mampu menghasilkan laba bruto atau rugi bruto periodik dibutuhkan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya non-produksi dan menghasilkan laba rugi.

- d. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

Didalam neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok produksi yang pada tanggal neraca masih dalam proses untuk tujuan tersebut, manajemen perlu menyelenggarakan catatan biaya produksi tiap periode. Biaya produksi yang melekat pada produk jadi yang belum laku dijual pada tanggal neraca disajikan dalam neraca sebagai harga pokok persediaan produk dalam proses.

#### **2.4.3. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi**

Metode penentuan harga pokok produksi merupakan cara untuk memasukan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam menentukan harga pokok produksi dikenal ada dua pendekatan yaitu pendekatan *full costing* atau metode harga pokok penuh dan pendekatan *variable costing* atau metode harga pokok variabel

- a. Metode Harga Pokok Penuh

Semua unsur biaya produksi diperhitungkan dalam penentuan harga pokok produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung,

biaya overhead pabrik. Sehingga harga pokok produksi menurut metode harga pokok penuh ini terdiri dari unsur biaya produksi sebagai berikut:

Biaya bahan baku	XXX
Biaya tenaga kerja langsung	XXX
Biaya-biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	XXX
Biaya-biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	XXX +
Harga Pokok Produksi	XXX

b. Metode Harga pokok Variabel (*Variable Costing*)

Metode harga pokok variabel hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel saja, baik untuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead pabrik. Dengan demikian menurut pendekatan ini harga pokok produksi terdiri dari unsur biaya produksi sebagai berikut:

Biaya bahan baku	XXX
Biaya tenaga kerja langsung	XXX
Biaya-biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	XXX +
Harga Pokok Produksi	XXX

#### 2.4.4. Metode Pengumpulan Harga Pokok

Metode pengumpulan harga pokok bagi manajemen untuk menentukan besarnya harga pokok produk atau jasa yang dihasilkan oleh perusahaan. Untuk mendapatkan informasi biaya secara tepat dan teliti pula.

Alat bantu yang efektif untuk menghitung harga pokok produksi adalah konsep akuntansi biaya. Konsep ini memiliki tujuan dan manfaat, antara lain:

1. Perencanaan dan pengendalian biaya
2. Penentuan harga pokok produk barang atau jasa yang dihasilkan dengan tepat dan teliti
3. Alat bantu dalam pengambilan keputusan managerial

Secara ekstrim pola pengumpulan harga pokok produk dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu: metode harga pokok pesanan dan metode harga pokok proses (Supriyono, 2013). Penetapan metode tersebut pada suatu perusahaan tergantung pada sifat atau karakteristik pengolahan bahan baku menjadi produk selesai yang akan mempengaruhi metode pengumpulan harga pokok yang akan digunakan.

a. Metode Harga Pokok Pesanan (*Job order Costing*)

Metode harga pokok pesanan adalah metode pengumpulan harga pokok produk dimana biaya dikumpulkan untuk setiap jenis pesanan atau kontrak atau jasa secara terpisah, dan setiap pesanan atau kontrak dapat dipisahkan identitasnya. Metode ini digunakan oleh perusahaan yang memiliki karakteristik sebagai berikut:

1. Proses pengolahan produk terjadi secara terputus-putus



2. Produk yang dihasilkan umumnya berdasarkan pesanan yang satu dapat berbeda dengan pesanan yang lain.
3. Produksi ditujukan untuk memenuhi pesanan, bukan untuk memenuhi persediaan di gudang

Metode harga pokok pesanan ini mempunyai karakteristik sebagai berikut:

1. Harga pokok produksi dihitung setiap jenis produk pesanan.
2. Biaya produksi digolongkan menjadi biaya produksi langsung, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya produksi tidak langsung yaitu biaya *overhead* pabrik.
3. Produk yang dihasilkan dapat bermacam-macam (bersifat heterogen) karena sesuai pesanan pembeli.
4. Tujuan produksi untuk memenuhi pesanan pembeli.
5. Kegiatan produksi terputus-putus.
6. Penentuan harga pokok produksi per unit dilakukan setelah pesanan selesai dikerjakan, dengan cara membagi jumlah biaya produksi yang dikeluarkan untuk pesanan tertentu dengan jumlah unit produk yang dihasilkan dalam pesanan yang bersangkutan.

b. Metode Harga Pokok Proses (*Process Costing*)

Metode harga pokok proses adalah metode pengumpulan harga pokok produk dimana biaya dikumpulkan untuk setiap satuan waktu tertentu,

misalnya bulan, triwulan, semester, tahun. Metode ini cocok digunakan untuk perusahaan yang menghasilkan produk homogen, bentuk produk standar, dan tidak tergantung spesifikasi yang diminta oleh pembeli.

Metode harga pokok proses memiliki karakteristik sebagai berikut:

1. Biaya produksi dikumpulkan untuk setiap satuan waktu tertentu.
2. Produk yang dihasilkan bersifat homogen dan bentuknya standar, tidak tergantung spesifikasi yang diminta oleh pembeli.
3. Kegiatan produksi didasarkan pada anggaran produksi atau jadwal produksi untuk satuan waktu tertentu.
4. Tujuan produksi didasarkan untuk mengisi persediaan yang selanjutnya dijual.
5. Kegiatan produksi bersifat terus menerus.
6. Jumlah total biaya maupun biaya satuan dihitung setiap akhir periode.

## **2.5 Sistem Penentuan Harga Pokok**

### **2.5.1 Sistem Harga Pokok Sesungguhnya**

Sistem harga pokok sesungguhnya (*historical cost system* atau *postmortemcost system* atau *actual cost system*) adalah sistem pembebanan harga pokok kepada suatu produk atau pesanan atau jasa yang dihasilkan sesuai dengan harga pokok atau biaya yang sesungguhnya dinikmati.

Pada sistem ini harga pokok produk, pesanan, atau jasa baru dapat dihitung pada akhir periode setelah biaya yang sesungguhnya dikumpul.

#### **2.5.2 Sistem Harga Pokok Yang Ditentukan di Muka**

Agar tujuan pokok akuntansi biaya dapat dicapai perlu digunakan sistem harga pokok yang ditentukan dimuka (*predetermined cost system*). Sistem harga pokok yang ditentukan dimuka adalah sistem pembebanan harga pokok kepada suatu produk atau pesanan atau jasa yang dihasilkan sebesar harga pokok yang ditentukan dimuka sebelum suatu produk atau pesanan atau jasa mulai dikerjakan.

## **BAB III**

### **GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN BERLY BAKERY**

#### **3.1. Sejarah Singkat Perusahaan**

Berly Bakery adalah perusahaan manufaktur yang memproduksi roti dan cake berlokasi di Ruko Jambusari nomor 5 Candi Gebang, Condong Catur Yogyakarta. Usaha Berly Bakery sendiri didirikan oleh ibu Fadiah yang berasal dari Bandung. Awal mula berdirinya industri Rumah Tangga Berly Bakery didirikan pada tahun 2010. Awalnya produk Berly Bakery mengalami banyak sekali rintangan salah satunya yang paling dominan adalah kurangnya minat atas produk-produk yang dipasarkan oleh Berly Bakery. Timbullah inisiatif dari pemilik yaitu dengan memasarkan produknya melalui penjualan langsung secara keliling ke daerah kampung dan sekolah terdekat. Penetapan harga dari roti yang dijual pada saat itu masih berdasarkan intuisi dari pemilik. Harga roti waktu itu mulai dari Rp 1000,00 per bijinya. Dari hasil pemasaran roti, ternyata produk-produk Berly Bakery mendapatkan respon yang positif dari konsumen dan masyarakat disekitarnya. Sehingga, membuat tidak sedikit konsumen tertarik dalam memasarkan produk-produk yang dihasilkan oleh perusahaan Berly Bakery.

Dampak positif yang nyata dari lakunya produk-produk Berly Bakery adalah Berly Bakery berhasil mendapatkan kerja sama dengan PT. Indokores yaitu perusahaan yang berpusat di Purbalingga. Pemesanan yang dilakukan oleh

PT. Indokores sendiri bisa mencapai 3000 biji dengan harga Rp 2500,00 per biji. Ditambah lagi peningkatan minat konsumen terhadap produk dari Berly Bakery seperti roti manis, kue kering, dan cake membuat omzet dari perusahaan meningkat hingga lebih dari 20.000.000,00 tiap bulannya. Dari keuntungan ini membuat Berly Bakery menambah sarana dan prasana yang mendukung kegiatan produksi perusahaan seperti menyewa ruko dan peralatan yang mempermudah perusahaan dalam memproduksi roti manis.

Seiring berjalannya waktu, Berly Bakery mengalami perkembangan yang pesat dan sudah mempunyai beberapa cabang di Yogyakarta. Karyawan yang bekerja di Berly Bakery juga semakin bertambah di segala lini perusahaan dari waktu ke waktu. Tetapi perkembangan produksi roti waktu itu sangatlah ketat ditambah lagi penentuan harga produk perusahaan hanya berdasarkan standar harga biaya bahan baku tanpa memperhatikan aspek tenaga kerja dan biaya *overhead* secara jeli sehingga menyebabkan beban operasional yang tinggi yang tidak sesuai dengan pendapatan yang diterima.

Saat ini Berly Bakery melakukan pemesanan produknya melalui penjualan langsung, penitipan, dan pemesanan. Karena produknya bermacam-macam dengan rasa yang nikmat dengan harga yang terjangkau membuat perusahaan dapat memperluas daerah pemasarannya. Berly Bakery juga melakukan kerja sama dengan beberapa pihak seperti kampus-kampus dan kantor-kantor. Perkembangan Berly Bakery tidak sampai disitu, Berly Bakery selalu berusaha

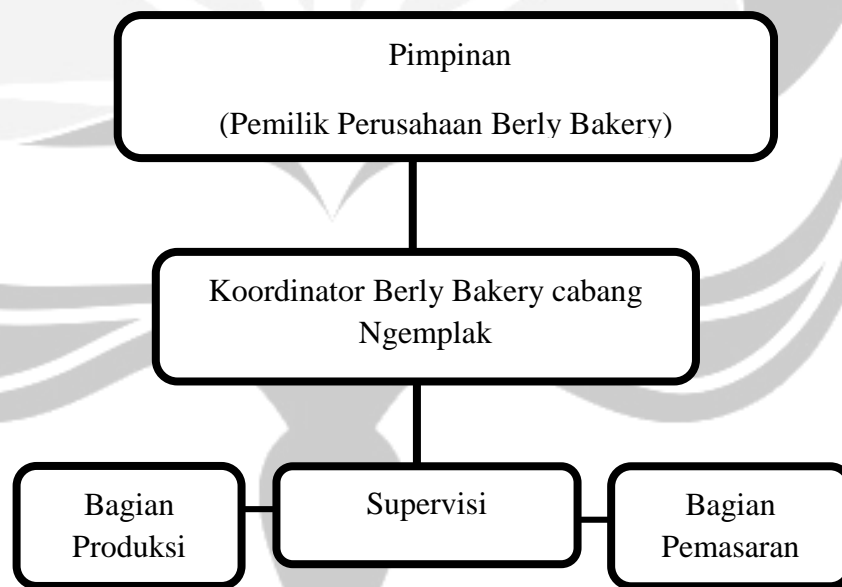
dalam menghasilkan produk-produk baru dan menjaga kualitas yang ada sehingga dapat memenuhi kepuasan konsumen-konsumennya.

### 3.2. Struktur Organisasi Perusahaan

Perusahaan Berly Bakery mempunyai struktur organisasi yang masih sangat terlihat sederhana dan kompleks. Gambar 3.1 dibawah ini akan ditunjukkan struktur organisasi dari perusahaan Berly Bakery.

Gambar 3.1

Struktur Organisasi Berly Bakery



Pembagian tugas pada perusahaan Berly Bakery dibagi menurut fungsi yang telah ditetapkan. Adapun tugas pada perusahaan Berly Bakery adalah sebagai berikut yaitu:

## 1. Pimpinan

Tugas:

- a. Bertanggung jawab penuh atas jalannya semua perusahaan Berly Bakery
- b. Meningkatkan produktivitas perusahaan serta meningkatkan kepuasan kerja para karyawan

## 2. Koordinator

Tugas:

- a. Bertanggung jawab atas jalannya perusahaan Berly Bakery cabang Ngemplak
- b. Bertanggung jawab atas terpenuhinya target yang ditetapkan pimpinan

## 3. Supervisi

Tugas:

- a. Bertanggung jawab atas hasil kerja Staf.
- b. Memberi motivasi kerja kepada Staf Bawahanya.
- c. Membuat Jadwal Kegiatan Kerja untuk karyawan

## 4. Bagian Produksi

Tugas:

- a. Memproduksi berbagai jenis roti manis, roti kering, dan cake.

## 5. Bagian Pemasaran

Tugas:

- a. Menjaga *counter/ stand* pada saat pemasaran dan proses penjualan
- b. Menerima pesanan pelanggan.
- c. Menata *display* untuk menarik perhatian konsumen.
- d. Berhubungan dengan konsumen secara langsung.

### 3.3. Lokasi Perusahaan

Penulis melakukan penelitian di perusahaan “**Berly Bakery**”. lokasi penelitian Berly Bakery terletak di Jalan Nusa Indah, Ruko Jambusari No.05, Wedomartani, Ngemplak, Wedomartani, Ngemplak, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55584. Lokasi tersebut merupakan lokasi pusat dimana seluruh proses produksi segala jenis roti yang dihasilkan perusahaan Berly Bakery.

### 3.4. Data Penelitian

#### 3.4.1. Data Produksi Roti *Topping* Coklat

Volume produksi (per unit) roti manis *topping* coklat yang terjadi dari bulan januari 2017 – desember 2017 akan ditampilkan dalam tabel 3.1 dibawah ini adalah sebagai berikut:



Tabel 3.1.

Volume Produksi Roti *Topping* Coklat tahun 2017

No.	Bulan	Produksi (unit)
1	januari	20.467
2	Februari	22.481
3	Maret	19.852
4	April	19.987
5	Mei	20.867
6	Juni	20.550
7	Juli	20.174
8	Agustus	21.046
9	September	18.999
10	Oktober	19.012
11	November	24.921
12	Desember	23.644
Total		252.000
Rata-rata produksi per bulan		21.000

### 3.4.2. Perbandingan Volume Produksi Seluruh Produk Roti Manis

#### Berly Bakery

Tabel 3.2.

Perbandingan Volume Produksi Seluruh produk roti manis Berly Bakery tahun 2017

No	Roti manis	Volume Produksi (unit)	Presentase Produksi
1	Roti <i>Topping</i> Coklat	252000	20%
2	Roti <i>Topping</i> Mocca	168000	13%
3	Roti Potong	130000	10%
4	Roti Isi Coklat	104773	8%
5	Roti Abon	145300	11%
6	Roti <i>Topping</i> Meses	108293	8%
7	Roti Selai Strawberry	116830	9%
8	Roti Vla Jagung	94305	7%
9	Roti Isi Daging	85667	7%
10	Roti <i>Stick</i> Keju	80231	6%
<b>Total</b>		<b>1.285.399</b>	<b>Rata-rata = 10%</b>

Tabel 3.2. diatas menampilkan 10 produk roti manis yang dihasilkan oleh perusahaan Berly Bakery bersama dengan volume produksinya masing masing pada tahun 2017. Berdasarkan tabel 3.2 diatas dapat dilihat roti manis *topping* coklat mempunyai presesntase produksi paling tinggi diantara roti-roti manis yang

diproduksi oleh perusahaan Berly Bakery yaitu dengan presentase 20% dari total seluruh produk roti manis perusahaan Berly Bakery.

### 3.5. Proses Produksi Roti Topping Coklat

#### a. Bahan

Bahan bahan yang diperlukan dalam proses pembuatan roti mais topping coklat adalah sebagai berikut:

#### i. Bahan Roti:

1. Tepung terigu protein tinggi
2. Susu bubuk
3. Ragi
4. Gula pasir
5. Telur
6. *Salted butter*
7. garam

#### ii. Isi roti dan *topping*:

1. Mentega asin
2. Mentega tawar
3. Coklat bubuk
4. Telur
5. Tepung terigu protein rendah

6. Susu bubuk

7. *Toffieco*

b. Proses produksi

Proses produksi roti manis topping coklat sendiri terdiri dari 3 tahap, yaitu tahap roti, tahap topping, dan tahap akhir.

i. Tahap roti

1. Uleni terigu, susu bubuk, ragi, gula pasir, dan air sedikit sampai kalis menggunakan mixer
2. Masukkan mentega asin pada adonan dan garam, lalu uleni lagi sampai elastis lalu diamkan selama 30 menit
3. Kempiskan adonan timbang sesuai ukuran tertentu setelah itu bulatkan adonan tersebut. Lalu diamkan selama 10 menit setelah itu kempiskan adonan tersebut
4. Masukkan mentega asin pada adonan yang telah didiamkan tadi lalu masukkan mentega asin dan bulatkan adonannya. Setelah itu diamkan selama 45 menit

ii. Tahap *topping*

1. Kocok mentega tawar, gula, tepung dan coklat bubuk selama 15 detik lalu tambahkan telur dan kocok lagi sampai rata
2. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk sampai rata. Tambahkan coklat pasta lalu aduk sampai semuanya merata. Setelah tercampur masukkan kedalam plastik segitiga lalu sisihkan.

iii. Tahap akhir

Setelah adonan roti dan adonan topping telah selesai di buat maka tahap terakhir sebelum dimasukan kedalam oven ialah

1. Adonan topping coklat yang sudah siap digunakan tadi disemprotkan keatas adonan roti yang sudah siap dengan cara spiral samapi hampir menutupi atasan adonan roti.

Setelah topping disatukan dengan adonan roti maka segeralah masukkan kedalam oven dalam kurun waktu tertentu dengan suhu 190 derajat celcius. Apabila roti sudah mengembang maka segera dikeluarkan dari oven dan roti manis topping coklat sudah siap disajikan.

## **BAB IV**

### **ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN**

Perusahaan Berly Bakery dalam menjalankan usahanya sama sekali belum menerapkan perhitungan Harga Pokok Produksi. Dalam menentukan harganya Berly Bakery hanya menghitungnya berdasarkan biaya bahan dan intuisi dari pemilik perusahaan. Harga pokok produksi sangat penting karena merupakan alat dalam menilai kinerja perusahaan apakah perusahaan mengalami untung atau rugi. Dalam mengumpulkan harga pokok produksi di perusahaan, metode pengumpulan harga pokok yang cocok digunakan oleh perusahaan Berly bakery adalah metode harga pokok proses (*process costing*). Metode ini cocok dikarenakan perusahaan Berly bakery memenuhi beberapa kriteria dalam penerapan metode harga pokok proses seperti:

1. Produk yang dihasilkan perusahaan Berly bakery bersifat homogen dan bentuknya standar, dan tidak tergantung pada spesifikasi yang diminta oleh pembeli.
2. Tujuan diproduksinya didasarkan untuk mengisi stok persediaan yang selanjutnya dijual.
3. Kegiatan produksi roti pada perusahaan bersifat terus menerus. Perusahaan Berly bakery dalam memproduksi roti manis dilakukan setiap hari.

#### 4.1. Pengelompokan Elemen-elemen Harga Pokok Produksi menurut

##### Akuntansi Biaya

Perhitungan harga pokok produksi dapat dilakukan dengan melakukan pengelompokan biaya menurut biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Berikut ini biaya yang terdapat pada perusahaan Berly bakery

##### 4.1.1. Biaya Bahan Baku

Rata-rata pemesanan roti *topping* coklat per bulan adalah sebanyak 21.000 buah per bulannya dalam tahun 2017. Dan bahan baku yang digunakan adalah tepung terigu, mentega, mentega sin, gula pasir, telur, ragi, susu bubuk dan coklat bubuk. Biaya bahan baku untuk satu kali pembuatan roti *topping* coklat dengan kuantitas 25 buah akan di tampilkan dengan tabel 4.1 dibawah berikut ini:

Tabel 4.1

Biaya Bahan Baku Roti *Topping* Coklat  
untuk Sekali Produksi.

Jenis Bahan	Kebutuhan (Kg)	Harga/ Satuan (Rp)	Total (Rp)
Tepung terigu	0,5	12.000/kg	6.000

Terigu protein rendah	0,3	9.000/kg	2.700
Mentega	0,340	50.000/kg	17.000
Ragi	0,01	80.000/kg	800
Gula pasir	0,2	12.500/kg	2.500
Telur ayam	0.25	22.000/kg	5.500
Susu bubuk	0,025	55.000/kg	1.375
Coklat bubuk	0,01	15.000/kg	150
Total			36.025,-

Dari tabel 4.1 diatas dapat dilihat biaya bahan baku untuk 25 roti *topping* coklat adalah sebesar Rp. 36.025,-. Maka biaya bahan baku langsung roti *topping* coklat per unit

$$1 \text{ unit roti topping coklat} = \text{Rp } 36.025 : 25$$

$$1 \text{ unit roti topping coklat} = \text{Rp. } 1441 / \text{unit}$$



Biaya bahan baku langsung per unit untuk roti *topping* coklat pada tahun 2017 adalah sebesar Rp. 1441,-

#### 4.1.2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Pada bagian produksi perusahaan terdapat 12 orang karyawan. 4 orang karyawan bertugas pada pembuatan cake berdasarkan pesanan dan 8 orang produksi yang bekerja pada produksi roti manis. Jam kerja pada perusahaan Berly Bakery dalam sehari adalah 9 jam dari pukul 08.00 – 17.00 WIB dengan waktu istirahat selama 1 jam, maka kerja efektif dari perusahaan Berly Bakery adalah 8 jam. Jumlah karyawan yang terlibat secara langsung pada proses produksi dari roti *topping* coklat berjumlah 8 orang. Dengan masing masing gaji per karyawan adalah Rp. 1.200.000,00 per bulannya jadi total gaji untuk tenaga kerja langsung yang dikeluarkan tiap bulannya adalah sebesar Rp. 9.600.000,00

Tabel 4.2

Biaya Tenaga Kerja Langsung tahun 2017

Keterangan	Gaji per karyawan per bulan (Rp)	Gaji 8 karyawan per bulan (Rp)	Total gaji 8 karyawan per tahun (Rp)
Upah	1.200.000	9.600.000	115.200.000

Karena tiap bulannya biaya gaji yang dikeluarkan perusahaan Berly Bakery adalah Rp. 9.600.000,00 maka total gaji yang dikeluarkan Berly Bakery selama tahun 2017 adalah  $12 \times \text{Rp. } 9.600.000,00 = \text{Rp. } 115.200.000,00$ . Dari total gaji Rp. 115.200.000 merupakan biaya bersama karena 8 orang karyawan bekerja di bagian produksi tidak hanya bekerja pada roti *topping* coklat saja tapi bekerja pada beberapa jenis varian roti manis lainnya. Berikut tabel perhitungan presentase roti manis berdasarkan waktu penyelesaian dalam jam selama satu tahun berdasarkan semua varian rasa roti manis.

Tabel 4.3

Persentase Roti Manis Berdasarkan jam penyelesaian  
tahun 2017

No	Roti manis	Waktu yang dibutuhkan untuk produksi dalam 1 tahun (Jam)	Persentase Produksi
1	Roti <i>Topping</i> Coklat	2800	17,5%
2	Roti <i>Topping</i> Mocca	2100	13,1%
3	Roti Potong	1733.33	10,8%
4	Roti Isi Coklat	1396.97	8,7%
5	Roti Abon	1816.25	11,4%
6	Roti <i>Topping</i> Meses	1353.66	8,5%

7	Roti Selai Strawberry	1374.47	8,6%
8	Roti Vla Jagung	1347.21	8,4%
9	Roti Isi Daging	1007.84	6,3%
10	Roti Keju	1069.74	6,7%
<b>Total</b>		<b>16.000</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel diatas 16.000 jam merupakan jam kerja produksi roti manis selama tahun 2017 didapatkan melalui perhitungan berikut

$$= 8 \text{ karyawan} \times 8 \text{ jam kerja} \times 250 \text{ hari kerja efektif} = 16.000 \text{ jam kerja}$$

Maka, biaya tenaga kerja langsung per tahun

$$= (\text{Jumlah karyawan bagian produksi} \times \text{Upah tenaga kerja langsung Bag.}$$

$$\text{Produksi/bulan} \times 12 \text{ bulan}) \times \% \text{ Waktu Penyelesaian roti topping coklat tahun 2017}$$

$$= (8 \text{ karyawan} \times \text{Rp. 1.200.000/bulan} \times 12 \text{ bulan}) \times 17,5\%$$

$$= \text{Rp. 115.200.000} \times 17,5\%$$

Biaya Tenaga kerja langsung roti *topping* coklat = Rp.20.160.000,-/tahun.

Jadi harga biaya tenaga kerja langsung per unit dari Roti *Topping* Coklat adalah

$$= \frac{\text{Biaya Tenaga Kerja Langsung Roti topping coklat}}{\text{Total Roti topping coklat diproduksi tahun 2017}}$$

Total Roti topping coklat diproduksi tahun 2017

$$= \frac{\text{Rp.20.160.000,-}}{252.000 \text{ unit}}$$

252.000 unit

$$= \text{Rp. 80,- per unit Roti topping coklat}$$

Jadi harga biaya tenaga kerja langsung per unit untuk roti *topping* coklat adalah Rp.80,-.

#### 4.1.3. Biaya *Overhead* Pabrik

Penghitungan biaya *overhad* pabrik dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

##### a. Penyusunan Anggaran *Overhead* Pabrik

Anggaran Biaya *overhead* pabrik disusun berdasarkan realisasi biaya *overhead* pabrik pada tahun 2016. Berikut ini anggaran biaya *overhead* pabrik yang digunakan perusahaan Berly Bakery:

##### 1) Biaya Sewa Gedung

Gedung yang dimiliki oleh perusahaan Berly Bakery merupakan gedung sewa dengan luas dari gedung tersebut adalah  $210 \text{ m}^2$ . Gedung tersebut terdiri dari dua lantai dimana lantai 1 adalah pabrik dari perusahaan dimana semua proses produksi dijalankan dan lantai dua kantor dari perusahaan.

Biaya sewa gedung untuk ruko yang dipakai oleh perusahaan adalah sebesar Rp. 35.000.000,00 per tahun. Karena total luas bangunan yang

dipakai oleh perusahaan dalam proses produksi adalah  $180 \text{ m}^2$  yaitu sebesar 88% luas dari keseluruhan gedung maka biaya sewa gedung bagian produksi menjadi

$$= 88\% \times \text{Rp. } 35.000.000,00 = \text{Rp. } 30.800.000,00 \text{ per tahun}$$

## 2) Biaya Perawatan Gedung

Tabel 4.4

Biaya Perawatan Gedung

<b>Nama Barang</b>	<b>Jumlah (unit)</b>	<b>Harga Satuan (Rp)</b>	<b>Total (Rp)</b>
Semen	15	50.000	750.000
Cat	5	50.000	250.000
Total			1.000.000

Total biaya perawatan gedung yang dianggarkan pada tahun 2017 secara keseluruhan adalah sebesar Rp. 1.000.000,00 per tahun. Luas bagian produksi adalah 88% dari keseluruhan luas perusahaan. Berdasarkan hal tersebut maka biaya perawatan gedung untuk pabrik adalah:

$$= \text{Rp. } 1.000.000 \times 88\% = \text{Rp. } 880.000,00 \text{ per tahun}$$

### 3) Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Tenaga kerja tidak langsung disini hanya terdiri mandor. Pada tabel 4.5 Dibawah akan dijelaskan total biaya tenaga kerja tidak langsung selama satu tahun:

Tabel 4.5

#### Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Keterangan	Jumlah	Upah Tenaga Kerja Tidak Langsung per bulan (Rp)	Upah Tenaga Kerja Tidak Langsung per tahun (Rp)
Mandor	1	1.500.000,00	18.000.000,00

### 4) Biaya Bahan Penolong

#### 1. *Toffieco*

Bahan Penolong yang digunakan dalam proses produksi ada *toffieco* yang merupakan pemberi aroma pada roti. Dalam satu bulannya perusahaan membutuhkan sekitar 1 botol *toffieco* dengan berat 50 gram dengan harga Rp. 125.000,00 tiap botol. Maka biaya bahan penolong yang dianggarkan dikeluarkan dalam satu tahun adalah:

$$= 1 \text{ botol } toffieco @ \text{ Rp. } 125.000,00$$

$$= \text{Rp. } 125.000,00 / \text{bulan} \times 12 \text{ bulan}$$

$$= \text{Rp. } 1.500.000,00 / \text{tahun}$$

## 2. Garam

Dalam tahun 2016 perusahaan mengeluarkan biaya sekitar Rp.1.000.000 untuk membeli garam untuk keperluan produksi roti *topping* coklat. Maka pada tahun 2017 biaya garam yang dianggarkan oleh perusahaan senilai 1.100.000. Kenaikan 100.000 adalah bentuk antisipasi perusahaan terhadap kenaikan harga di tahun 2017 yaitu sebesar 10% dari total biaya garam di tahun sebelumnya.

Jadi total biaya bahan penolong yang dianggarkan perusahaan dalam memproduksi roti *topping* coklat pada tahun 2017 adalah Rp. 2.600.000,-.

### 5) Biaya Depresiasi Peralatan dan Mesin

Metode depresiasi yang akan digunakan dalam menghitung biaya depresiasi di perusahaan adalah metode depresiasi garis lurus dengan estimasi tanpa nilai sisa. Berikut akan dihitung biaya depresiasi peralatan dan mesin.

#### i. Biaya depresiasi Proofing

Perusahaan memiliki satu proofing. Tujuan dari proofing itu sendiri adalah sebagai pengembang adonan roti. Harga perolehan dari proofing yang dimiliki adalah sebesar Rp. 7.500.000,00 yang memiliki nilai ekonomis sampai 10 tahun. Maka nilai depresiasinya adalah:

$$= 1 \text{ proofing } @ 7.500.000,00$$

$$= \text{Rp. } 7.500.000 : 10$$

= Rp. 750.000,00 per tahun

ii. Biaya Depresiasi *Mixer* tangan

Perusahaan memiliki 4 *mixer* tangan yang memiliki harga perolehan sebesar 400.000,00 per satuannya. Memiliki nilai ekonomis hingga 5 tahun tanpa nilai sisa. Maka nilai depresiasinya adalah

= 4 *mixer* tangan @ 400.000,00

=Rp. 1.600.000: 5 tahun

= Rp. 320.000,00 per tahun

iii. Biaya Depresiasi Oven

Perusahaan memiliki 2 oven dengan nilai perolehannya sebesar 10.000.000,00. Memiliki nilai ekonomis hingga 10 tahun dan nilai sisa 0. Maka nilai depresiasinya adalah

=2 oven @ Rp. 15.000.000,00

=Rp. 30.000.000,00 : 5 tahun

= Rp. 3.000.000,00 per tahun

iv. Biaya Depresiasi Rak Roti

Perusahaan memiliki 2 rak roti yang memiliki harga perolehan sebesar 3.000.000 per satuannya. Memiliki nilai ekonomis hingga 10 tahun dan nilai sisa 0. Maka nilai depresiasinya adalah:

= 2 rak roti @ Rp. 3.000.000

=Rp. 6.000.000 ; 10 tahun =Rp. 600.000,00 per tahun



v. Biaya Depresiasi timbangan digital

Perusahaan memiliki 2 timbangan digital yang memiliki harga perolehan sebesar 100.000,00. Memiliki nilai ekonomis hingga 5 tahun dan nilai sisa 0. Maka nilai depresiasinya adalah:

= 2 timbangan digital @ Rp.100.000,00

= Rp. 200.000,00 : 5 tahun

= Rp. 40.000,00 per tahun

vi. Biaya Depresiasi Loyang

Perusahaan memiliki 20 loyang yang memiliki harga perolehan Rp 75.000,00 per satuannya. Memiliki nilai ekonomis hingga 5 tahun dan nilai sisa 0. Maka nilai depresiasinya adalah:

= 20 loyang @ 75.000,00

= Rp. 1.500.000: 5 tahun

= Rp. 300.000,00 per tahun

vii. Biaya Depresiasi Meja produksi

Perusahaan memiliki 2 meja produksi yang digunakan sebagai tempat mengolah bahan baku pembuatan roti dengan harga perolehan masing-masing senilai Rp. 3.000.000,-. Memiliki manfaat nilai ekonomis hingga 10 tahun. Maka perhitungna nilai depresiasinya adalah

= 2 meja produksi @ Rp. 3.000.000,-

= Rp. 6.000.000 : 5 tahun

= Rp. 1.200.000,- per tahun

Berikut tabel 4.6 yang akan merangkum total semua biaya depresiasi mesin dan peralatan yang dikeluarkan oleh perusahaan

Tabel 4.6  
Total Biaya Depresiasi Mesin dan Peralatan

Keterangan	Jumlah (Unit)	Tahun Beli	Harga Perolehan/ unit (Rp)	Umur Manfaat (Thn)	Biaya Depresiasi /Tahun (Rp)
Proofing	1	2014	7.500.000,00	10	750.000,00
Mixer tangan	4	2015	400.000,00	5	320.000,00
Oven	2	2013	15.000.000,00	5	6.000.000,00
Rak roti	2	2015	3.000.000,00	10	600.000,00
Timbangan digital	2	2015	100.000,00	5	40.000,00
Loyang	20	2015	75.000,00	5	300.000,00
Meja produksi	2	2012	3.000.000,00	10	1.200.000,00
Total					9.210.000,00

#### 6) Biaya Kemasan

Dalam tahun 2017 perusahaan Berly Bakery menargetkan total 260.000 unit roti *topping* coklat yang akan diproduksi. Maka kemasan yang

dibutuhkan adalah sebesar 260.000 buah plastik pembungkus untuk roti *topping* coklat dengan harga Rp. 55,00 per buah untuk plastik pembungkus. Maka biaya kemasan yang dianggarkan selama tahun 2017 oleh perusahaan adalah sebagai berikut:

$$= 260.000 \text{ plastik @ Rp. 55,00}$$

$$= \text{Rp. 14.300.000,00 per tahun}$$

7) Biaya Reparasi Mesin

Dalam proses reparasi dan pemeliharaan mesin dan peralatan produksi yang dimiliki perusahaan Berly Bakery menganggarkan biaya sebesar Rp. 1.000.000 per tahunnya untuk seluruh biaya reparasi mesin dan peralatan. Berikut tabel 4.7 Yang menjelaskan semua anggaran biaya reparasi tahun 2017:

Tabel 4.7

Biaya Reparasi Mesin dan Peralatan

Nama Mesin / Peralatan	Jumlah (unit)	Biaya Reparasi satuan (Rp)	Total (Rp)
Proofing	1	250.000	250.000
Mixer tangan	4	25.000	100.000
Oven	2	75.000	150.000

Rak roti	2	50.000	100.000
Timbangan digital	2	50.000	100.000
Loyang	20	10.000	200.000
Meja produksi	2	50.000	100.000
Total			1.000.000

#### 8) Biaya Keamanan

Biaya keamanan yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk gedung yang disewa pada tahun 2016 adalah sebesar 40.000 per bulannya. Maka total biaya keamanan yang dianggarkan perusahaan pada tahun 2017 adalah sebesar Rp. 50.000 per bulannya

$$= 12 \text{ bulan} \times \text{Rp. } 50.000$$

$$= \text{Rp. } 660.000 \text{ per tahun}$$

Total Rp. 660.000 merupakan biaya keamanan yang dikeluarkan untuk seluruh gedung. Maka, biaya keamanan untuk bagian produksi adalah sebesar

= Biaya Keamanan Total/ tahun x % bagian produksi berdasarkan luas perusahaan

=Rp. 660.000 x 88%

= Rp. 580.800,-

9) Biaya Air

Air digunakan dalam proses produksi perusahaan. Berdasarkan wawancara dengan perusahaan dalam tahun 2016 sebelumnya biaya air untuk satu bulan yang harus dibayarkan oleh perusahaan adalah sebesar Rp. 1.000.000,00. Maka pada tahun 2017 biaya air per bulannya yang dianggarkan adalah sebesar 1.100.000. Kenaikan biaya sebesar Rp.100.000 pada tahun 2017 merupakan bentuk antisipasi sebesar 10% dari biaya air per bulan di tahun 2016 terhadap kenaikan harga biaya air di tahun 2017. Jadi dalam tahun 2017 jumlah total biaya air yang dianggarkan akan dibayar oleh perusahaan adalah sebesar Rp. 13.200.000 per tahunnya (Rp. 1.100.000 x 12 bulan). Penggunaan air untuk kantor diperkirakan sekitar 30% sedangkan penggunaan air untuk pabrik sekitar 70%. Berdasarkan hal tersebut maka biaya air yang dianggarkan perusahaan tahun 2017 untuk bagian produksi adalah

= 70% x Rp. 13.200.000,00 = Rp. 9.240.000,00 per tahun

#### 10) Biaya Listrik

Berdasarkan wawancara dengan perusahaan biaya listrik perusahaan per bulannya tahun 2016 adalah sebesar Rp. 1.500.000,00. Maka total biaya listrik yang dianggarkan selama tahun 2017 Rp.1.650.000. dimana kenaikan 150.000 adalah antisipasi dari perusahaan dalam menghadapi kenaikan biaya listrik yang akan terjadi di tahun 2017. Maka total biaya listrik perusahaan yang dianggarkan selama tahun 2017 adalah sebesar Rp. 19.800.000,00. Penggunaan listrik dialokasikan sebesar 25% untuk bagian kantor dan 75% pabrik sehingga biaya listrik yang dianggarkan selama tahun 2017 untuk bagian produksi adalah:

$$= \text{Rp. } 19.800.000 \times 75\% = \text{Rp. } 14.850.000,00$$

#### 11) Biaya Telpon

Dalam perjalanan usahanya Berly Bakery menganggarkan biaya Telpon sebesar Rp. 150.000 per bulannya. Biaya telpon ini diperuntukan bagi semua komunikasi yang dilakukan di perusahaan dari memesan bahan sampai memasarkan produk perusahaan. Berdasarkan wawancara dengan perusahaan, biaya telpon untuk bagian produksi perusahaan adalah sebesar 20% dari total biaya telpon perusahaan Berly bakery. Maka biaya telpon bagian produksi tahun 2017 adalah

$$= (12 \text{ bulan} \times \text{Biaya telpon/bulan}) \times \text{Presentase penggunaan biaya telpon bagian produksi}$$

$$= (12 \text{ bulan} \times \text{Rp. } 300.000) \times 20\%$$

$$= (\text{Rp. } 3.600.000) \times 20\%$$

$$= \text{Rp. } 720.000,-$$

Biaya telepon bagian produksi yang dianggarkan pada tahun 2017 adalah sebesar Rp. 720.000,-.

#### 12) Pajak Bumi dan Bangunan

Pajak Bumi dan bangunan yang dibayarkan selama satu tahun adalah sebesar Rp. 1.100.000. luas pabrik dari perusahaan adalah 88% dari total luas keseluruhan gedung. Berdasarkan hal tersebut maka biaya Pajak bumi dan Bangunan untuk pabrik adalah

$$= 88\% \times \text{Rp. } 1.100.000,00$$

$$= \text{Rp. } 968.000,-$$

Berdasarkan biaya overhead pabrik yang telah dihitung satu persatu diatas, maka anggaran biaya overhead pabrik yang diperhitungkan untuk tahun 2017 menurut akuntansi biaya adalah sebagai berikut

Tabel 4.8

Total Anggaran Biaya *Overhead* Pabrik tahun 2017

<b>Elemen Biaya</b>	<b>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik (Rp)</b>
Biaya sewa gedung	30.800.000
Biaya perawatan gedung	880.000

Biaya tenaga kerja tidak langsung	18.000.000
Biaya bahan penolong	2.600.000
Biaya depresiasi mesin dan peralatan	9.210.000
Biaya kemasan	14.300.000
Biaya reparasi Mesin dan peralatan	1.000.000
Biaya Keamanan	580.800
Biaya air	9.240.000
Biaya listrik	14.850.000
Biaya Telpon	720.000
Pajak Bumi dan Bangunan	968.000
<b>TOTAL</b>	<b>103.148.800</b>

b. Dasar Pembebanan Biaya *overhead* Pabrik

Dasar pembebanan biaya *overhead* pabrik menggunakan dasar pembebanan jam tenaga kerja langsung. Hal tersebut dikarenakan



kegiatan produksi menggunakan tenaga kerja serta lama waktu dan tingkat kesulitan yang berbeda-beda.

c. Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi yang digunakan adalah kapasitas produksi sesungguhnya yang diharapkan. Jumlah tenaga kerja bagian produksi sebanyak 8 karyawan tenaga kerja. Jumlah hari dalam satu bulan adalah sebanyak 30 hari dengan jam kerja sebanyak 8 jam per harinya. Jumlah hari kerja efektif dalam tahun 2017 pada perusahaan Berly bakery adalah 250 hari. Berikut tabel 4.9 yang menjelaskan total hari kerja efektif perusahaan Berly bakery.

Tabel 4.9

Total Hari Libur pada Tahun 2017

<b>Bulan</b>	<b>Total Hari Libur (Sabtu dan Minggu + Hari Libur Nasional)</b>
Januari	10
Februari	8
Maret	9
April	10
Mei	11
Juni	10

Juli	10
Agustus	9
September	10
Oktober	9
November	8
Desember	11
Total	115

Total hari kerja pada tahun 2017 adalah 365 hari, maka total hari kerja efektif dalam memproduksi roti manis adalah :

$$= 365 \text{ hari} - 115 \text{ hari} = 250 \text{ hari}$$

Berdasarkan hal tersebut maka kapasitas produksi perusahaan tahun 2017 adalah sebagai berikut:

$$= 8 \text{ karyawan} \times 250 \text{ hari} \times 8 \text{ jam kerja} = 16.000 \text{ jam kerja langsung / tahun}$$

d. Tarif biaya *overhead* pabrik

Anggaran biaya overhead pabrik tahun 2017 secara keseluruhan adalah Rp. 103.148.800,00. Kapasitas produksi sebanyak 16.000 jam. Tariff biaya *overhead* pabrik per jam tenaga kerja langsung adalah sebagai berikut:

$$\text{Tarif biaya overhead pabrik} = \frac{\text{Anggaran biaya overhead pabrik}}{\text{Jam tenaga kerja langsung}}$$

Jam tenaga kerja langsung

$$= \text{Rp. } 103.148.800 : 16.000 \text{ jam}$$

$$= \text{Rp. } 6446,8 \text{ per jam tenaga kerja langsung}$$

Berdasarkan hal tersebut, maka biaya *overhead* pabrik yang dibebankan ke tiap pesanan sebagai berikut

Tabel 4.10

Biaya *Overhead* Pabrik Roti *Topping* Coklat

Jenis Produk	Waktu Pengerjaan (Jam)	Biaya Overhead Pabrik per Jam (Rp)	Total Biaya Overhead Pabrik (Rp)
Roti <i>Topping</i> Coklat	2800	6446,8	18.051.040

Total biaya overhead pabrik dari Roti *topping* coklat adalah sebesar Rp.

18.051.040,-. Maka biaya *overhead* pabrik dari roti *topping* coklat adalah:

$$= \text{Biaya Overhead Pabrik Roti topping coklat}$$

Total Roti *topping* coklat diproduksi tahun 2017

$$= \frac{\text{Rp.18.051.040,-}}{252.000 \text{ unit}}$$

252.000 unit

$$= \text{Rp. 71,63 per unit Roti topping coklat}$$

Jadi harga biaya *overhead* pabrik per unit untuk roti *topping* coklat adalah

Rp.71,63,-.

#### 4.2. Penentuan Harga Pokok Produksi Menurut Akuntansi Biaya

Perhitungan harga pokok produksi menurut akuntansi biaya adalah menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Berikut adalah perhitungan harga pokok produksi menurut akuntansi biaya dalam tabel 4.11:

Tabel 4.11

Harga Pokok Produksi per unit menurut Akuntansi Biaya

Keterangan	Biaya Bahan Baku (Rp)	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)	Biaya Overhead Pabrik (Rp)	Harga Pokok Produksi (Rp)
Roti Topping Coklat	1441	80	71,63	1592,63

#### 4.3. Pembahasan

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan, perusahaan Berly Bakery masih sangat sederhana dalam menghitung biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Biaya yang dihitung oleh perusahaan Berly Bakery sebagai biaya produksi adalah biaya bahan baku yang terdiri dari tepung terigu, mentega, gula pasir, telur, ragi, susu bubuk, coklat bubuk, dan mentega asin, dan biaya tenaga kerja langsung yang terdiri dari upah karyawan di bagian produksi dan biaya Overhead yang dikeluarkan dalam proses produksi yang terdiri dari biaya sewa gedung, biaya perawatan gedung, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya depresiasi peralatan dan mesin, biaya reparasi mesin, biaya keamanan, biaya air, biaya listrik, dan pajak bumi dan bangunan.

Berdasarkan perhitungan diatas, dari total 252.000 unit roti *topping* coklat yang diproduksi tahun 2017 biaya bahan baku langsung per unit adalah sebesar Rp. 1441, biaya tenaga kerja langsung per unit sebesar Rp.80, dan biaya *overhead* pabrik per unit sebesar Rp. 71,63 sehingga total harga pokok produksi per unit roti *topping* coklat dari perusahaan Berly bakery adalah sebesar Rp. 1592,63.

Manfaat yang diperoleh dari perhitungan harga pokok produksi tersebut untuk perusahaan di masa yang akan datang adalah sebagai patokan untuk perhitungan harga pokok produksi ketika tiap elemen dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik berubah setiap

tahun. Dan juga sebagai bahan evaluasi dalam menentukan apakah penentuan harga jual dari produk persahaan Berly Bakery sudah tepat sehingga dapat mengambil keputusan dengan baik. Dengan begitu pengambilan keputusan yang dilakukan oleh pihak manajemen dapat lebih akurat di masa yang akan datang.



## BAB V

### PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dan saran atas hasil temuan dari penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti. Dalam bagian ini juga akan dibahas beberapa saran yang dibuat atas hasil penelitian untuk menyelesaikan atau mengatasi masalah yang terjadi dalam penelitian ini.

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan dan analisis data perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa total biaya produksi yang diperlukan untuk membuat total 1 unit roti *topping* coklat dalam tahun 2017 dalah sebesar Rp. 1592,63 per unitnya. Harga pokok produksi sebesar Rp. 1592,63 merupakan jumlah dari biaya bahan baku langsung per unit sebesar Rp. 1441, biaya tenaga kerja langsung per unit sebesar Rp. 80,- , dan biaya *overhead* pabrik per unit sebesar Rp. 71,63.

#### 5.2 Saran

Berdasarkan penentuan harga pokok produksi di perusahaan Berly bakery yang telah dilakukan maka saran yang dapat diberikan kepada perusahaan terkait penentuan harga pokok produksi adalah perusahaan Berly bakery sebaiknya melakukan perhitungan harga pokok produksi menurut

akuntansi biaya. Sehingga perusahaan bisa mendapatkan informasi tentang seberapa besar biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam memproduksi produk-produknya. Penentuan harga pokok produksi pada perusahaan Berly bakery memberikan suatu perhitungan yang lebih akurat dan jelas, dibandingkan dengan perusahaan Berly bakery yang sama sekali belum menentukan harga pokok produksi, Dimana dalam menentukan harga dan mengidentifikasi biaya-biaya yang mendukung proses produksi produknya hanya berdasarkan intuisi dari pemilik perusahaan. Informasi akan harga pokok produksi nantinya dapat membantu perusahaan Berly bakery dalam mengevaluasi apakah perlu adanya kenaikan harga jual maupun pemberian diskon terhadap produk-produk yang dihasilkan oleh perusahaan.



## DAFTAR PUSTAKA

- Carter W.K. dan Usry. (2006). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Carter, W. (2009). *Akuntansi Biaya "Cost Accounting"*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hansen dan Mowen. (2007). *Akuntansi Manajemen* (Vol. II). Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. (2009). *Akuntansi Biaya* (5th ed., Vol. 9). Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Purwaji, Agus; Wibowo; Muslim, Sabarudin. (2016). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Riwayadi. (2016). *Akuntansi Biaya Pendekatan Tradisional dan Kontemporer*. Jakarta: Salemba Empat.
- Siregar Baldrice, Suripto, Bambang, dkk. (2013). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Supriyono, R. (2013). *Akuntansi Biaya, Perencanaan dan Pengendalian Biaya serta Pembuatan Keputusan*. Yogyakarta: BPFE.

# LAMPIRAN 1

